



## Speisenkarte

### Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	7,80
Tatar von hausgeräuchertem Lachs und Avocado mit gepickelten Pfifferlingen, Pumpernickel und Wildkräutern	14,50
Gegrillter grüner Spargel mit Parmaschinken Wachtelei, Dijon-Hollandaise und Artischockenherzen	13,80
<u>Vegane Sushi-Bowl</u> : veganes Sushi, Wakame, Reis-Salat Avocado, Ingwer-Gurken, gegrilltes Gemüse und Wasabi-Dip mit zwei Riesengarnelen	14,50 18,50
Caesar`s Salad mit Kräuter-Croûtons als Vorspeise	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	11,50
- alternativ mit geräuchertem Lachs	13,80
- oder gebratenen Putenstreifen	12,90
Caesar`s Salad mit Kräuter-Croûtons als Hauptgang	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	15,00
- alternativ mit geräuchertem Lachs	18,00
- oder gebratenen Putenstreifen	17,00

### Unsere Suppen

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutercroutons	8,50
Badische Festtagssuppe	8,50

### Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Pfifferling-Maultaschen an einem bunten Bete-Salat und Wildkräutern	18,50
Indisches Curry: Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Auberginenscheiben auf Basmatireis (vegan)	17,50
Rote-Bete-Burger (vegan) Dip von getrockneter Tomate und Feta, Romanosalat ColeSlaw und Pommes Frites	17,50

Hierzu passt am besten ein Weißburgunder vom Winzer Andres aus der Pfalz	0,2l	6,80
---	------	------



## Fisch und Mee(h)r

Gebratenes Zanderfilet an Pfifferlingen und Speck  
dazu cremige Spinat-Polenta 28,50

Riesengarnelen mit Kräutern und Cherrytomaten gebraten  
mit Bandnudeln in Pesto-rahm 24,50

Klassisch ergänzt mit einem trockenen Riesling vom Weingut Holzapfel	0,2l	6,80
---	------	------

## Fleischgerichte

Sämiges Kalbsragout mit frischen Kräutern  
wilder Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel 24,50

In Piri-Piri gegrilltes Rumpsteak mit Chimichuri  
grüner Spargel, Rosmarinkartöffelchen 29,00

Krosse Perlhuhnbrust vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen  
Gorgonzolarahm, wildem Brokkoli und Bandnudeln 27,50

mit einem Cabernet Sauvignon vom Weinbiet	0,2l	6,90
---	------	------

## Unsere Klassiker

Unser Hausbräu-Burger mit Bergkäse, roter Zwiebelmarmelade  
ColeSlaw und Pommes Frites 19,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffel-Wildkräutersalat  
mit Rahmsauce + 3,50 18,50

Scheiben von der Rinderbrust an Frankfurter grüner Soße  
Bratkartoffeln und gekochtes Ei 18,50

Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen  
dazu Brot 10,50  
dazu Bratkartoffeln 14,00

Käseauswahl vom Hüttenthaler Käse  
als Vesper 14,50  
als Dessert 9,50

Zum Vesper ein frisches Hausbier aus der Craftbeer-Brauerei im Langenzeller Hof	0,5 l	4,80
--	-------	------

## Süße Versuchungen

Panna cotta von karamellierter weißer Schokolade  
mit flambiertem Pfirsich und Himbeersorbet 9,50

Waldbeergelee mit Baiser, Joghurteis und marinierten Sommerbeeren 9,50

Lust auf Eis?

Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten:

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Haselnuss-, Joghurteis pro Kugel 2,20  
Portion Sahne oder Schokosauce 1,00