

Odenwälder Kartoffelwochen 2016

<i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i>	<i>8,50</i>
<i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i>	<i>7,80</i>
<i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Handkäse</i>	<i>4,50</i>
<i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i>	<i>2,40</i>
<i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i>	<i>2,40</i>
<i>Kürbis-Ingwer-Suppe mit geräucherter Forelle</i>	<i>3,20</i>
<i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i>	<i>7,00</i>
<i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i>	<i>5,70</i>
<i>Kartoffelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei</i>	<i>5,60</i>
<i>Kartoffelklöße gefüllt mit Kellerkäse auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i>	<i>9,00</i>
<i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i>	<i>6,50</i>
<i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i>	<i>7,80</i>
<i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i>	<i>10,20</i>
<i>Roulade von der Odenwälder Putenbrust mit Kartoffeln-Waldpilzfüllung und Kürbisgemüse</i>	<i>10,40</i>

Odenwälder Kartoffelwochen 2016

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rinderrouladen mit Kartoffel-Weck-Taler und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Kellerkäse überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>14,90</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Kochkäsesoße, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>3,80</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsöße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps</i>	
<i>Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl</i>
	<i>2,00</i>