

Ostern 2016

Odenwälder Dreierleisuppe (Eierstich, Mark- und Leberknödel)	2,80
Lamnbrühe mit Lammleberklößchen	2,80
Bärlauchcremesuppe	2,80
Gebackenes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kräuterschmand	8,70
Odenwälder Müllerin mit Salzkartoffeln und Salatteller	13,60
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	13,90
Gebratenes Forellenfilet überbacken mit Spinat, Tomaten und Kräuter-Zikli, Salzkartoffeln und Salatteller	14,20
Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	14,80
Braten aus der Lammkeule mit Speckbohnenröllchen und Bärlauchtaler	11,80
Lamnbraten mit Speckbohnenröllchen und Bärlauchtaler	10,80
Mit Lammhackfleisch und Kräuter gefüllte Lammbrust, Bratkartoffeln und Salatteller	9,90
Schweineschnitzel mit Backkartoffeln und Salatteller	7,80
Cordon Bleu nach Odenwälder Art gefüllt mit Odenwälder Schinken und Hüttenthaler Bratkartoffeln und Salatteller	9,00
Mit Bärlauchpesto und Tomate gefülltes Schweineschnitzel, Bratkartoffeln und Salatteller	9,00
Odenwälder Zwiebelschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	9,00

Ostern 2016

Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter Backkartoffeln und Salatteller – 230g Eine Information für unsere Gäste! Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihr Rumpsteak nur Medium oder Englisch braten!!	14,90
Hähnchen Cordon Bleu mit Backkartoffeln und Salatteller	8,30
½ Odenwälder Brathähnchen mit Backkartoffeln und Salatteller	7,60
Rahmspinat mit 3 Spiegeleier und Salzkartoffeln	5,00
Grüne Soß mit Eiern und Salzkartoffeln	4,80
Gemüseschnitzel mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm und Salatteller	6,50
Salatplatte “Vegetarisch“ mit Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse und Tomatenchutney	7,00
Frühlingseisbecher Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	4,20
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Holunderbeerensahne	4,20
Gemischtes Eis mit Sahne	2,80
Eierlikörbecher Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	3,90

Ostern 2016

Menü 1:

Odenwälder Dreierleisuppe

Lammbraten mit Bärlauchtaler und Speckbohnenröllchen

Frühlingseisbecher

15,80

Menü 2:

Bärlauchcremesuppe

Gebackenes Fischfilet mit
hausgemachtem Kartoffelsalat

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Holunderbeerensahne

13,70