

Weihnachten im Odenwald-Gasthaus

Menü1

Apfel-Maronen-Süppchen

Mit Mandeln, Äpfel und Dörripflaumen gefülltes Hühnerbrüstchen
mit Kartoffel-Weck-Taler und Salatteller

Lebkucheneis mit Lebkuchenlikör und Schlagsahne

17,00

Menü2

Odenwälder Hochzeitssuppe

Wildschweinbraten mit Apfelrotkraut, Balleklöß und
hausgemachtem Johannisbeerkompott

Schokoladen-Lebkuchenmouse
mit Quittenkompott

18,20

Weihnachten im Odenwald-Gasthaus

Odenwälder Hochzeitssuppe mit Eierstich, Mark- und Leberknödel	2,80
Apfel-Maronensüppchen	2,80
Zartgebratene Gänsekeule mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Maronen	19,80
Gebratene Entenkeule mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Maronen	16,80
Portion Gänsebraten mit Apfel-Hackfleischfüllung mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Maronen	19,40
Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und hausgemachtem Johannisbeerkompott	10,20
Wildschweinschnitzel " Hubertus " mit Kartoffel-Weck-Taler, Johannisbeerenkompott und Salatteller	10,70
Wildschweinragout mit Lebkuchensoße, Krokette Salatteller und Johannisbeerkompott	10,50
Wildschweinhackbraten mit Äpfel und Maronen, Lebkuchensoße, Kartoffel-Weck-Taler und Salatteller	9,80
Braten vom Hirsch mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott	14,80
Rotkrautwickel vom Wild gefüllt mit Wildhackfleisch, Äpfel, Maronen, Krokette und Salatteller	10,20
Mit Mandeln, Äpfel und Dörripflaumen gefülltes Hühnerbrüstchen mit Kartoffel-Weck-Taler und Salatteller	10,30
Gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzchampignon in Rahmsoße mit Krokette und Salatteller	13,90

Weihnachten im Odenwald-Gasthaus

Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignons in Rahmsoße mit Backkartoffeln und Salatteller	9,20
Schweineschnitzel mit einer pikanten Pflaumen-Nuss-Soße, Bratkartoffeln und Salatteller	9,20
Cordon Bleu nach Odenwälder Art mit Bratkartoffeln und Salatteller	9,20
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Backkartoffeln und Salatteller	15,80
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	13,90
Gebackenes Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller	4,40
Gebackenes Kinderschnitzel " Jäger Art " mit Pommes Frites und Salatteller	4,90
Lebkuchen-Schokoladenmouse mit hausgemachten Quittenkompott und Sahne	4,20
Lebkucheneisbecher Lebkucheneis mit Lebkuchenlikör und Schlagsahne	4,00
Wintereisbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf und Schlagsahne	4,20

Wir möchten uns bei unseren Gästen für das entgegengebrachte
Vertrauen im endenden Jahr bedanken und
wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest
ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2017.
Ihre Familie Mohr