

Was unsere Küche sonst noch bietet!

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Brot und Butter 11,40

Gebackener Hüttenthaler mit Johannisbeersahne, Brot und Butter 8,40

Odenwälder Dreierleisuppe
mit Eierstich, Mark- und Leberknödel 3,60

Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst 8,20

Hähnchenbrust Cordon Bleu mit Backkartoffeln und Salatteller 13,20

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln
und Rote-Bete-Salat 12,60

½ Odenwälder Brathähnchen mit Backkartoffeln und Salatteller 11,80

½ ausgelöstes Odenwälder Backhähnchen mit Backkartoffeln und Salatteller 12,40

In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller 18,60

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Steinpilzchampignon in Kräuterrahm 9,40

Gemüseschnitzel mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm
mit Backkartoffeln und Salatteller 9,60

Spinat-Käse Knödel auf Tomatenragout, Salatteller 9,50

Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kroketten und Hollandaise 9,60

Vesperkarte

Handkäse mit Musik, Butter und Brot	6,70
Odenwälder Apfelhandkäse mit Butter und Brot	6,70
Käseteller von Hüttenthaler Käse mit Butter und Brot	11,20
Odenwälder Kochkäse mit Butter und Brot	6,40
Strammer Max (5) mit Spiegelei	7,60
Käsebrötchen belegt mit Hüttenthaler Käse	8,80
Pikanter Wurstsalat (5) mit Butter und Brot	9,00
Käse – Wurstsalat mit Butter und Brot	9,00

Dessert

Vanilleeis mit Quittenkompott und Sahne	5,80
Vanilleeis mit hausgemachten Rumfrüchten und Sahne	5,80
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
Eierlikörbecher	
Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	5,80