

WOCHENKARTE

MONTAG 19.01. – SONNTAG 25.01.26



SUPPE DER WOCHE

Consommé von der Ochsenbrust mit Wurzelgemüse und gegrillter Teigtasche 6.50

GEMÜSE DER WOCHE:

Apfelrotkohl 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

mit frischen Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuterrahm
gefüllter **Kräutercrêpe**, dazu Salatgarnitur 14.50
pikantes **Paprika – Tomatengoulasch** mit Zwiebel, Kümmel und Zitrone,
dazu mit der Schale gebackene Kartoffeln 14.80

SALATE

mit Parmesan - Traubendressing mariniert **Feldsalat**,

dazu geröstete Croûtons und

- mit Spinat und Käse gefüllte **Blätterteigstange** und **Kräuterschmand** 15.50
- knusprige Streifen vom **Backhendl** und **Preiselbeeren** 17.80
- gegrillte Tranchen vom **arg. Roastbeef** und **Kräuterseitlinge** 18.50

EMPFEHLUNG

Odenwälder Wildbratwurst vom Grill mit Orangen – Rotweinjus,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 18,20
knusprig ausgebackenes Kräuterhendl,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren 17.50
mit Honig, Senf und Apfelwein mariniertes **Schweinenackensteak** vom Grill,
dazu Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 18.90
mit Zitrone und frischem Dill im Vakuum gegartes **Filet vom Lachs und Zander**,
dazu Meerrettichsauce, Thymiankartoffeln und Gurkensalat 19.90
gebackenes **Hacksteak vom Kalb** mit frischen Champignons und
Kräuterseitlingen in Kräuterrahm, dazu in Nussbutter gebratene Spätzle 15.50

WOCHENKARTE

MONTAG 19.01 – SONNTAG 25.01.26



WÖCHENTLICH WECHSELND:

Rohkostsalate mit knusprig ausgebackenen Teigtaschen, gegrillten Kräuterseitlingen und karamellisierten Walnüssen

16.50

MONTAG

„**Krautwickel**“, mit Hackfleisch gefüllte Weißkohlroulade, dazu Specksauce und Kartoffelpüree

13.50

DIENSTAG

knuspriges **½ Hähnchen** aus dem Ofen, dazu Pommes frites

14.50

MITTWOCH

geschmorte, mit Gewürzgurke und Zwiebel gefüllte, **Rinderroulade**, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Bohneneintopf mit Kartoffeln, buntem Wurzelgemüse und gegrillten Rindswurstscheiben, Bauernbrot

12,50

SONNTAG

geschmarter **Kalbsbaten** mit Kräuterrahmsauce, dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Apfelrotkohl

21,50

DESSERT

hausgemachter **Grießknödel** mit süßen Butterbröseln, Vanille – Zimtsauce und Waffelröllchen

7,50