

WOCHENKARTE

MONTAG 19.OKT. – SONNTAG, 25.OKT.26



SUPPE DER WOCHE

Rinderbrühe mit Grießklößchen und gegrillten Maultaschen

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Mangoldgemüse mit Ingwer 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Bunter Gemüsespieß mit Sesam-Koriander Dip an kleinem Salat 14.50

Gemüse Maultaschen mit deftiger Käsesoße knusprigen Zwiebelringen und kl. Salat 14.90

Pikantes Paprika-Tomatengulasch mit Spätzlen in Nussbutter geschwenkt 13.50

SALATE

mit Frankfurter Kräutervinaigrette marinierter bunter **Blattsalat**,
und wahlweise:

- **Gebratenen Riesengarnelen** 18.50
- **Kalbsleberstreifen** karamellisierten Birnenstreifen 17.50
- Rosa gebr. **Lammrücken** 19.50

EMPFEHLUNG

„Weißwurst Gröstl“ mit Zwiebeln, Röstkartoffeln, Spiegelei und Speck mit kl. Krautsalat und süßem Senf 15.80

Szegediner Krautgulasch von Kalb und Schwein mit gegr. Thymiankartoffeln 17.50

Ganze Forelle mit Pellkartoffeln und kl. Gurkensalat 19.80

Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Pommes Frites 17.90

Zweierlei Bratwurst (Kartoffel & Wild) dazu Zwiebeljus und Kartoffelbrei 15.50

WOCHENKARTE

MONTAG 19.OKT. – SONNTAG, 25.OKT.26



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 Rinderroulade mit Gewürzgurke und Zwiebeln gefüllt,
dazu Mangold Gemüse und Kartoffelbrei 20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG

Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und Rindfleisch 12.50

SONNTAG

Spießbraten auf Apfelweinjus mit Kartoffelklößen und Krautsalat 21.50

DESSERT

Knusprig gebackene Eiscreme mit lauwarmem Kirschkompott, Schlagsahne und Minze 7.50

Federweißer 0,2l 4,90