WOCHENKARTE
MONTAG 09.11. – SONNTAG 15.11.26

SUPPE DER WOCHE

Consommé von der Ochsenbrust mit Steckrüben, frischen Kräutern und Frankfurter Würstchen	6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Apfelrotkohl	5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

ausgebackene vegane **Gemüsebällchen** mit Curry - Ananassauce, dazu Basmatireis	14.80
mit Butterkäse gratinierter **Kartoffel - Schwarzwurzelauflauf**	14.20
im Knuspermantel gegrillte **Steckrübenschnitzel**, dazu Frankfurter Grüne Sauce und geröstete Kartoffeln	15.20

SALATE

mit Himbeerdressing marinierter bunter **Blattsalat**, dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

• natur gegrilltes Filet von der **Buttermakrele** und **Zitrusfrüchte**	18.50
• in Kräuterbutter rosa gegrillte Streifen vom **arg. Roastbeef**	19.20
• gegrillte **Gänseleber** und gebratene **Apfelspalten**	17.80

EMPFEHLUNG

Rostbraten vom Rind mit Zwiebel – Kümmeljus aus dem Ofen, dazu geröstete Kartoffeln und Krautsalat	23.50
Frikassee vom Kalb mit Champignons, Karotten und Erbsen, dazu Basmatireis und grüner Blattsalat	19.00
natur gegrillte Filets von der **Buttermakrele,** dazu Weißweinsauce und Bandnudeln	18.50
mit Camembert und Preiselbeeren gefülltes **Schnitzel**, dazu Pommes frites	18.50
Odenwälder Wildbratwurst vom Grill mit Zwiebel - Kümmeljus, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	17.50

WOCHENKARTE
MONTAG 09.11. – SONNTAG 15.11.26

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, mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllte,
Rinderroulade, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl 20.50

DONNERSTAG
gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG
Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG
Erbseneintopf mit buntem Wurzelgemüse, Kartoffeln
und gegrillten Rindswurstscheiben, dazu Bauernbrot 12.50

SONNTAG
mit Speck und Hackfleisch gefüllter Schweinebauch, dazu Zwiebeljus,
hausgemachte Semmelknödel mit Semmelbröseln und Krautsalat 28.90

DESSERT
mit Mandel, Rosine und Marzipan gefüllter Bratapfel,
dazu Vanillesauce und geschlagene Sahne 7.50

ab dem 11.11.26: Ofenfrische Hafermastgans, serviert mit Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und einem mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllter Bratapfel 39.50