

Unsere Aperitif Empfehlung:

<i>Odenwald-Gasthaus Apfel-Holundersecco</i>	<i>0,1l € 4.90</i>
<i>Holundersirup mit Soda Zitrone aufgefüllt</i>	<i>0,1l € 4.90</i>

Unsere Sommerweinempfehlung:

<i>2020er Spätburgunder Weißherbst feinherb</i> <i>Weingut Freiberger, Heppenheim</i>	<i>0,1l € 4,90</i>
--	--------------------

Durchgedreht mit Salat

<i>Paar Wildschweinbratwürste mit Kartoffelpüree und Salat</i>	<i>€11.90</i>
<i>Krautnudeln auf Rahmsauerkraut und Salat</i>	<i>€11.90</i>
<i>Großer Blattsalat dazu gebratene Maultaschen mit Ei</i>	<i>€11.90</i>
<i>Großer Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust</i>	<i>€12.90</i>

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen € 4.90

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle € 6.90

Kartoffelsuppe mit Harissa € 6.50

Hauptgänge

Bandnudeln mit Sommergemüse und Salat €12.50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat €14.50

Kalbsrahmbraten mit Bandnudeln und Salat €18.90

*Hähnchenbrust „Supreme“ mit Champignonsoße
dazu Kroketten und Salat* €19.90

*Gefüllte Lammschulter mit Kartoffel-Tandooripüree
dazu Salat* €19.90

*Gebratenes Roastbeef mit Pfefferbutter
dazu Pommes frites und Salat* €25.90

Zanderfilet auf Currylinsen mit Kartoffelpüree und Salat €22.90