Aperitif des Hauses	
Grauburgundersekt mit	
Odenwälder Holunderlikör	3,90
Aperol Spritz	
mit Prosecco	4,80
Sandemann Sherry,	
medium oder dry	2,90
Mac Taff´s Portwein	2,90
Martini bianco, extra dry	
oder rosso	2,90
Campari Soda	4,10
Campari Orange	4,30
Kir	
- Rieslingwein mit Cassis	3,20
Kir Royal	
- Rieslingsekt mit Cassis	3,90
Alkoholfreier Aperitif	
Calcutta	
mit Maracuja, Limette	
und Bitter Lemon	4,20

Weinbergschnecken im Pfännle
in würziger Kräuterbutter geschmort mit Toastbrot 5,20

Frische Steinchampignons
in Kräutersoße mit Käse gratiniert, dazu Stangenweißbrot 5,20

Geräucherter Lachs
mit Kräuterschmand auf einem Rösti angerichtet 7,80

Krabben an einer Cocktailsoße
mit Früchten garniert, dazu Toast und Butter 6,80

Parmaschinken mit frischen Feigen
an einem Feldsalatbouquet mit Balsamessig, dazu Ciabattabrot 8,60

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen 3,40

Kartoffel-Möhren-Cremesuppe
mit Ingwer verfeinert bestreut mit geröstetem Sesam 4,80

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen
mit geräucherten Forellenstreifen 4,80

Feldsalat mit warmem Röstspeck
in einer Sauce Vinaigrette 7,50

Kleiner Salatteller 3,40

Bunter Salatteller
mit Käse und Schinken 8,20

Blattsalate mit Hühnerbruststreifen 9,70

- zu allen Salaten servieren wir Ihnen Weißbrot -

Spezialitäten des Hauses

Odenwaldforelle „Müllerin Art“
mit Mandelbutter, dazu Salzkartoffeln und Blattsalate 13,50

Wildschweinbraten aus der Keule
- Wild aus heimischem Forst -
in Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen, dazu Apfelrotkohl, Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren 15,20

Filetspitzen „Stroganoff“
- von Rind und Schwein - dazu Brokkoliröschen und Kartoffelrösti 14,80

Kleine Filetstückchen aus der Rinderlende
an einer Soße mit grünem Madagaskarpfeffer abgeschmeckt, dazu Pommes Frites und Salatteller 19,40

Schwedenteller
Geräucherter Lachs und Forellenfilet, Matjesfilet gefüllt mit Preiselbeersahne auf einer Apfelscheibe und Krabben in Cocktailsoße, dazu Toast und Butter 13,20

Unsere Weinempfehlung . . .

2009 - Lemberger - Edition - trocken - 100 % Lemberger

Aromen von Kirsche und Brombeere.
Im Gaumen angenehm weiche Tannine mit einer milden Säure.
Fruchtiger Nachhall mit würzigem Akzent.

Flasche 0,75 l 18,50

2 Hacksteaks
- Spezialrezept unseres Chefs - mit Zwiebeln, Pommes Frites und Salatteller 8,80

Schweinerückensteak
mit Kräuterchampignons Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Salatteller 11,80

Cordon Bleu - vom Schwein -
saftig gebraten mit feinem Gemüse und Kartoffelplätzchen 14,20

3 Schweinemedaillons
mit Pfifferlingen in Rahmsoße und Gemüse umlegt, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller 15,20

Rumpsteak mit glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter und Prinzessbohnen, dazu Pommes Frites und Salatteller 16,80

Putensteak - gegrillt -
an einer Sojasoße, mit Gemüse aus dem Wok und Basmatireis 13,80

Bandnudeln
in einer leichten Kräutersoße, darauf gebratene Stücke vom Frischlachs 11,50

Matjesfilets „Hausfrauenart"
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und saurer Sahne dazu Salzkartoffeln 9,20

Vegetarisch

Frühlingsrollen
an einer Sojasoße mit Gemüse aus dem Wok und Basmatireis 8,80

Frische Shiitake-Pilze
in Zwiebeln und Kräutern gedünstet, dazu Bandnudeln 8,80

Gesunder Gemüseteller
mit jungem Gemüse, dazu Röstkartoffeln und Spiegelei 9,20