

Sehr verehrte Gäste,

Gastgeber zu sein
und Gäste zufriedenstellend zu bewirten,
galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten
und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen,
erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen,
um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern,
ist für uns das gesteckte Ziel und wir sind glücklich,
es immer wieder zu erleben.

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast.
Sie sollen sich jederzeit bei uns wohlfühlen.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ralf S.', with a stylized flourish at the end.

mit Team

Unser 4-Gang-Menü

Zweierlei von Felsenpulpo ^{A, D, J, L, D, G}



Marokkanisches Linsensüppchen mit Garnelenspieß ^J



Rosa gebratener Lammrücken auf Tomaten-Kartoffelstampf ^D



Crème Brûlée ^{A, D} von der Tonkabohne mit Passionsfruchtparfait ^{A, D}



4 Gänge 59,- Euro

3 Gänge (ohne Pulpo) 44,- Euro 3 Gänge (ohne Suppe) 51,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro 4-Gang Weinbegleitung 19,- Euro

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

(3 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Unser Veganes 4-Gang-Menü

Carpaccio von Zucchini auf kleinem Salat ^g



Marokkanisches Linsensüppchen



Taler von gebackenem Quinoa auf Humus



Kokos-Reis mit Mango im Bambusbett und Quasorsobet



4 Gänge 48,- Euro

3 Gänge (ohne Carpaccio) 34,- Euro 3 Gänge (ohne Suppe) 38,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro 4-Gang Weinbegleitung 19,- Euro

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

(3 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Etwas Besonderes..

Vorweg

Rinderkraftbrühe mit gebackener Ochsenpraline ^{A, C, D, E} 8,50 €



Reibekuchen ^{M, 3, 5} mit Saiblingkaviarschmand ^{D, H} 15,50 €



Großer Salat ^G mit Speiß von Wildwassergarnele
und „Pesto Genovese“ ^{D, E, G, J, 5} 16,50 €

Hauptgang

Filet von weißem Heilbutt ^{F1} unter der Kartoffelkruste auf Safran-Muschel Risotto ^{D, E, H, M}	24,50 €
Odenwälder Knusperbauch Sous Vide gegart und Felsenpulpo ^M auf Oliven ^M – Kartoffelstampf ^D und Pestojus ^{D, E, K}	27,50 €
Surf & Turf Rumpsteak mit Garnelenspieß ^J und Rosmarin - Kartoffelwürfeln ^{D, E, M}	30,50 €
Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter ^{D, M} und Pommes Frites ^{D, H, M}	28,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{A, D, F1, F} mit Pommes Frites und Zitrone und Preiselbeermarmelade	22,50 €
Odenwälder Rehrücken mit Preiselbeerrotkohl und Nougat – Amarettini Knödel ^{F1, K}	33,50 €

Einfaches...

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl ^{A, D, E, F1}	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Sprossen ^{E, G, K, F1}	4,50 €
Feldsalat mit Croutons und Speck ^{E, G, K, F1}	6,50 €
Odenwälder Hirsch - oder Rehglasch mit Kartoffelklößen und Rotkohl ^{A, D, E, G, M}	19,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken ^{A, F1} mit Pommes Frites	11,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Jägersoße und Butterspätzle ^{A, D, F1}	14,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Kochkäse und Kroketten ^{A, D, F1}	14,50 €

Nudelgericht

Tagliatelle mit Pilzallerlei in Rahm ^{A, D, F1}

15,50 €

Für Stephanie

Currywurst wie in NRW ^{E, G, 1, 2, 3, 14}

9,50 €

mit hausgemachten Curry und Pommes- auf Wunsch „Rot/Weiß“

Essen für coole Kids

Paniertes Schnitzel ^{A, F1} mit Pommes

7,50 €

Nudeln ^{A, F1} mit Sauce Bolognese

6,50 €

Zwei kleine Bratwürste ^{2,3} mit Kartoffelwürfel

6,50 €

Etwas Süßes

Kaiserschmarrn ^{A, D, FI} mit Vanilleeis ^{A, D}	8,50 €
Tarte und Parfait von der Passionsfrucht ^{D, A, FI, M}	8,50 €
Gemischtes Eis ^{A, D} mit Stangs Caramellsauce ^A	8,50 €
1 Kugel Eis ^{A, D} mit Cream Dog Sahnelikör ^D	6,50 €
1 Kugel Eis ^{A, D} mit Lime Limetten Sahnelikör ^D	6,50 €

Passend zum Dessert

Süßwein - nach Tagesangebot ^M	5 cl 5,00 €
--	-------------