



ALLE MENÜGERICHTE IM ÜBERBLICK:

SUPPEN

* *

SAISONBEDINGTE ANGEBOTE

* *

VORSPEISEN

* *

HAUPTGERICHTE

* *

BESONDERE SAISONELLE ANGEBOTE

* *

DESSERTS



Selbstverständlich können bei allen Menüs bestimmte Gänge (Vorspeise - Suppe - Salate) ausgelassen werden so vermindert sich der Menüpreis um den angegebenen Betrag.



SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle

€ 3,20

Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

€ 3,20

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

€ 3,20

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Markklößchen

€ 3,50

Tomatensuppe „Sir Gordon“ mit Gin
unter der Sahnehaube mit Croutons

€ 3,-

Lauch-Kartoffelsuppe mit Kracherle

€ 3,80

Lauchcrèmesuppe mit Schinkenstreifen

€ 3,80

Essenz vom Ochenschwanz mit Sherry & Chesterstange

€ 4,50

Kalbsrahmsuppe mit frischen Kräutern

€ 4,50

Badische Schneckenrahmsuppe mit Gemüsebrunoise

€ 3,80

Unsere Hochzeitssuppe (Festtagssuppe)
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen & kleinen Maultaschen)

€ 3,50



SAISONBEDINGTE ANGEBOTE

Hummersuppe
mit gebackener Garnele und Weinbrandsahne

€ 5,-



VORSPEISEN

2 Stück Canapées mit hausgebeiztem Lachs & geräuchertem
Forellenfilet

€ 3,60

Geräuchertes Odenwälder Forellenfilet
mit Preiselbeer-Sahnameerrettich

€ 6,50

Winzerin Salat mit Trauben Speck & Croutons
oder - Feldsalat mit Speck & Kracherle (nach Jahreszeit)

€ 4.50

Carpaccio vom Wildlachs mit
Zitrone & Olivenoelmarinade an Ruccolasalat

€ 7,80

Vorspeisenteller aus Land & Meer

€ 6,80

Salat von Krebschwänzen in einer herrlichen Cocktailsauce
mit Cognac parfümiert

€ 7,80

Parmaschinken mit Melonenspalten

€ 6,90

Fische aus der Räucherammer
(Makrele, Heilbutt, Forelle)
mit Sahne-Meerrettich

€ 7,90

Matjesfilets Hausfrauen Art und Bremer Art

€ 5,80

Vitello Tonato

Kalbsbraten, zart rosa gebraten, dünn aufgeschnitten
mit Thunfisch- Kapernsauce, Salatgarnitur

€ 7,80

Warmer Gemüsestrudel auf Petersilie- Schaum

€ 6,80

Gerollte Lachsmaultäsche mit frischem Basilikum
und Gemüsestreifen in Riesling

€ 7,80

4 Stück Riesen-Garnelen an saisonalen Salaten
mit Aioli-Knoblauchsoße & Baguette

€ 10,80

Selbstverständlich sind auch andere Fischarten frisch vom Markt,
sowohl als Vorspeise wie als Hauptgericht möglich. Wie zum Beispiel :
Zander, Heilbutt, Steinbutt, Seezunge, Seezungenfilet oder Seeteufel etc.



HAUPTGERICHTE

Medaillons von der Schweinelende
in Pfifferlingrahmsauce, Eierspätzle

€ 13,80

* *

Kalbsrücken- Steak „Königin Art“
mit hausgemachten Ragout fin & Sauce Hollandaise
Kräuterkartoffeln,

€ 17,50

* *

Kalbsrücken & Kalbslenden am Stück rosa gebraten
Morchelrahmsauce, Landfrauennudeln, Gratinkartoffeln

€ 19,80

* *

Rinderfilet am Stück rosa gebraten
(oder Filetsteak- auch als Pfeffersteak)
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl, Gratinkartoffeln

€ 20,50

Rinderfilet-Steak in Morchelrahmsauce
Landfrauennudeln, Gratinkartoffeln

€ 20,50

* *

Tranchen vom Roastbeef-Rind - rosa gebraten
Rotwein-Schalottensauce, Grilltomate, Bohnenbündel
Gratinkartoffeln

€ 14,50

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten,
Portweinjus, an Saisongemüse & Gratin - Kartoffeln

€ 16,80

* *

Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten
Orangensoße mit Grand Marnier parfümiert
Erbsen französisch (oder Broccoli-Rös`chen)

€ 15,80

* *

Hasenrückenfilet „Winzerin Art“ rosa gebraten
mit Trauben, Speck und Pfifferlingen,
Rahmsoße, Preiselbeeren, Eierspätzle

€ 17,80

* *

Tranchen von der Rehkeule
zart rosa gebraten, Preiselbeerbirne, Pfifferlingrahmsoße
Eierspätzle

€ 18,80

* *

Rehrücken mit frischen Marktpilzen
Preiselbeerbirne, Wildrahmsoße,
Eierspätzle (auch Schupfnudeln möglich)

€ 26,50

Schweinefilet gefüllt mit würzigem Kräuterbrot
auf Senfrahmsoße mit Leipziger Allerlei
und hausgemachten Spätzle

€ 13,60

* *

Schinken im Blätterteig mit
Gratinkartoffeln und Bohnenbündelchen

€ 11,80

Hirschbraten
in Waldpilzrahmsoße mit Rosenkohl,
Preiselbeerbirne und Kroketten

€ 11,80

* *

Lammrücken
mit Rosmarin im Ofen gebraten
mit Grilltomate, Bohnenbündelchen
und Gratinkartoffeln

€ 18,80

* *

Gefülltes Schweinefilet
mit Sherry- Rahmsoße, Kaisergemüse
und hausgemachte Spätzle

€ 13,60

* *

Blattsalate mit Joghurt Dressing
oder Essig & Öl Dressing

€ 3,20



BESONDERE SAISONELLE ANGEBOTE

wie Spargel, Wild, frische Fische
servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage,
je nach Saison



DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 3,20

* *

Walnusseis mit warmen Sauerkirschen und Sahne

€ 3,80

* *

Eingelegte Feigen mit grünem Pfeffer
an Vanilleeis & Sahnetupfer

€ 3,20

* *

Odenwälder Eisbombe
mit warmen Zwetschgen auf Biskuitboden

€ 4,50

* *

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis, Sahne & Kirschwasser

€ 3,80

* *

Mousse au chocolat mit Rum-Kirschen

€ 3,80

* *

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesoße

€ 3,80

Steinpilzparfait flambiert
mit Waldfrüchten

€ 4,50

Weitere saisonale Desserts servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage
wie z.B.: Erdbeersalat, Zimt-Eisparfait mit Odenwälder Zwetschgen,
Mango Eisparfait mit Himbeermark u.s.w.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

☞ Sehr verehrte Gäste ☜

Wir sind ein Meisterbetrieb und Ausbildungsbetrieb.

Ebenso verwenden wir nur Produkte in bester Qualität und Frische.

Unser Restaurant schließt gegen 24.00 h. Bei Extra -- Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist selbstverständlich die Möglichkeit bis 1.00 h zu verweilen. Auch können Sie gerne länger bei uns bleiben.

Dies sollte jedoch vorher mit uns abgestimmt werden, damit wir unsere Mitarbeiter entsprechend einteilen können.

* *

Personenzahl

Für die Bereitstellung unserer Dienstleistung haben wir Vorhaltekosten.

Daher bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Sie können bis 1 Tag vorher die Personenzahl bis zu 20 % verringern.

Bei starker Abweichung am Veranstaltungstag berechnen wir den Menüpreis für die angemeldete Personenzahl.

* *

Begleichung der Rechnung

Durch unsere Computer-Kasse ist die Rechnung jederzeit abrufbereit.

Diese können Sie, **vorzugsweise in Bar**, begleichen.

Die Rechnung kann Ihnen zugeschickt werden.

* *

Preisgarantie

Wir garantieren Ihnen, daß alle unsere Gäste den gleichen Preis für unsere Dienstleistung erhalten. Diese Geschäftsbedingungen sind Grundlagen unserer Arbeit, sie sind ein Garant für unsere Leistung und gute Qualität in Küche und Service.

* *

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir freuen uns besonders, Sie bei uns Willkommen zu heißen.

Ihre Gastgeber,

Johann Eschen und Peter Kremer