



Extra-Blatt

Bierige Zeiten - BierGenusstage in den Odenwald-Gasthäusern

gebackener Schweinskopf mit BiertreberKruste und BierSenf
dazu Kartoffel-GurkenSalat mit hausgemachtem BierEssig 12,80

Odenwälder RinderRoulade in SchwarzbierSoße
mit SpargelGemüs' und KartoffelStampf 19,80

gepökelte Rinderzunge mit Champignons und Äpfel in BockbierRahmsoße
mit BärlauchSpatzen undSalat 14,80

Schmucker Odenwälder MaiBock nur kurze Zeit 0,5 L 4,00

Schmucker KellerBier 0,5 L 3,20

Kreiswälder BierBrand, Gerhard Fritz 4,30
von Amber-Bier der Weschnitztaler Braumanufaktur

FrISChe Umstädter Spargel aus Treuschs Odenwälder Frühlingsküche

vom Spargelhof Münch aus Groß-Umstadt

Kartoffelwaffel mit SpargelSalat und Tatar von gebeizter Lachsforelle 12,90

SpargelRahmsuppe 4,90

SpargelRahmsuppe mit SchinkenStreifen 5,90

Portion Stangenspargel frisch gekocht und mit ApfelweinHollandaise* 19,40

und angeschwenkte Kräuterkartoffel serviert kleine Portion 15,80

dazu kleines Butterschnitzel 5,90

dazu Odenwälder Schinkenauswahl 5,90

dazu geräucherte Forelle und gebeizte Lachsforelle 6,90

* die ApfelweinHollandaise wird mit echter Hüttenthaler Butter gemacht!

Lachsforellenschnitzel im KartoffelMantel gebraten 24,80

auf SpargelGemüse in Weißwein-SchnittlauchSoße* kleine Portion 20,80