

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe und Lachsforelle

Braten vom Odenwälder Lamm in Thymiansoße auf geschmortem Lauch und Pilzen mit Kartoffelbirnchen

Grießflammerie mit Hollunderschaum

Menüpreis 42,80€

Aufmerksamkeit aus der Küche

Vegetarisches Menü

Mariniertes buntes Gemüse in Honig-Chili Vinaigrette mit angemachtem Ziegen-Frischkäse und Gartenkräutern

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe mit gerösteten Haselnusskernen Spargelrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Bärlauchrahm Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 59,00 €





Für Vorneweg

Die Einstimmung zum Start Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus, Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand 6,20€, / p. Pers.

Goldklümpchen

Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken auf Salatnest mit Kräuterschmand und Regionaler Brotauswahl Groß 13,40€ / Klein 9,90€

Aufschnitt von rosa Kalbsrücken mit Haselnussvinaigrette, mariniertem Spargel, Gartenkräutersalat und Brotchips 18,80€

Mariniertes buntes Gemüse in Honig-Chili Vinaigrette mit angemachtem Ziegen-Frischkäse und Gartenkräutern 16,80€

Vorspeisenteller "vun allem Ebbe's" Bestehend aus Komponenten von Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch

18,80€

Supper

Kraftbrühe vom Lamm mit feinem Gemüse und Lammtalern ₁1,50€

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe und Lachsforelle

Salate

Bunter Frühlingssalat

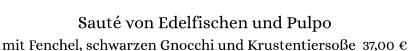
mit gerösteten Kernen und Nüssen angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl 9,90€

Unsere Vitale Salatschüssel mit Blattsalaten, Gemüse, Grünkern, Kräutern, Äpfel, Champignons, gerösteten Kernen und gekochtem Ei, mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl 16,10€

Bunter Salatteller der Jahreszeit mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem "Odenwälder Käse" und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl 18,10€

> Bunter gemischter Beilagensalat mit Blattsalat und Rohkostsalaten 5,20€





gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Katoffeltaler mit Kaviar-Schnittlauchsoße 32,00 €

Steak vom Rinderrücken mit Rahmsoße von grünem Pfeffer, Vitalsalat und Mandelbällchen 31,50 €

> Wachtelbrust im Weinblatt auf Ofenkarotten und Kräuterkrapfen an Café de Parisbuttersoße 32,00 €

Kalbsleber unter geschmorten Äpfel und Zwiebel auf Kartoffelpüree mit Salbeisoße 24,50 €

Odenwälder Wildkräuter Knödel mit Brennnesseln auf glaciertem Spargel mit Speckkrüstchen in Rieslingrahmsoße gr. 23,90€ /kl. 19,90€

Knuspriges Odenwälder Backhuhn

mariniertes Hähnchenfleisch in Sesampanade mit Kartoffel-Kräutersalat, roten Zwiebeln und Honig-Senfschmand 23,90 €

Odenwälder Kelterersteak vom Schweinerücken mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Beilagensalat und Apfel-Champignonrahmsoße gr. 22,40€ /kl. 19,40€

> Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße mit handgeschabten Kartoffelspatzen und Beilagensalat gr. 22,40€ /kl. 19,40€

Odenwälder Butterschnitzel vom Landschwein in Hüttenthaler Butter gebraten mit gebackenen Kartoffelschnitz und Beilagensalat gr. 22,40€ /kl. 19,40€

zusätzlich mit Kochkäse 3,40€

Unsere handgeschabten Kartoffelspatzen mit Äpfeln, Zwiebeln und Käse, auf Rahmchampignons und Beilagensalat gr. 16,90€ /kl. 14,90€



<u> Dessert</u>

Treuschs Dessertvariation Mousse, Eisparfait, Sorbet, frische Früchte und gebackenes 17.50€

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem Früchte-Potpourri 14,50€

Tarte der Saison mit hausgemachtem Eis und Früchten 12,50€

> Unser Gasthausdessert 8,90€

Käseteller

mit 6 verschiedenen Sorten, Brotauswahl, schwarzen Nüssen und Fruchtaufstrich 14,00€

Frisch gebackene Honig-Zimt-Kartoffelwaffel mit hausgemachtem Apfelbrei und Vanilleeis 7,90€

Zig und Sorbet

Hausgemachtes Kürbiskern-Kartoffeleis mit marinierten Beeren 7,90€ /Naschkatze 4,90€

> "Eierlikörbecher" Schokoladeneis mit Schlagsahne, Walnussstreuseln und Eierlikör 7,90€ /Naschkatze 4,90€

"Odenwälder Apfeleisbecher" Vanilleeis und Schokoladeneis mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne 7,90€ /Naschkatze 4,90€

"WildweibchenBecher" Vanilleeis und Erdbeereis mit Waldbeeren und Schlagsahne 7,90€ /Naschkatze 4,90€

Vanille, Schokolade, Erdbeer
oder
unsere hausgemachten Fruchtsorbets
nach Tagesangebot

Hausgemachtes-Eis

1 Bällchen 2,20€ 2Bällchen 4,20€ 3 Bällchen 6,00€

mit Hüttenthaler Schlagsahne 0,70€

