



Knackig, frische Wintersalate

Beilagensalat

*verschiedene Blattsalate mit Joghurt-Dressing,
Gurken und Karotten*

3,00€

Feldsalat mit Speck und Croutons

4,00€

*Feldsalat mit gebratenen Entenbruststreifen
an Cassissauce, Speck und Croutons*

10,00€

*Feldsalate mit gebratener Gänseleber
an Madeirasauce, Speck und Croutons*

10,00€

Salatteller "Brasserie"

*Blattsalate mariniert mit Balsamico -Dressing
frischem Gemüse und Putenbruststreifen*

9,50€

Salatteller "du Chef"

*verschiedene Blattsalate mit Joghurt-Dressing
gebratenen Lendenstücken, Speckwürfeln und Croutons*

9,50€

Bauernsalat

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

7,50€

Nordseesalat

*verschiedene Blattsalate mit gegrillten Fischfilets
und Balsamicodressing*

10,50€

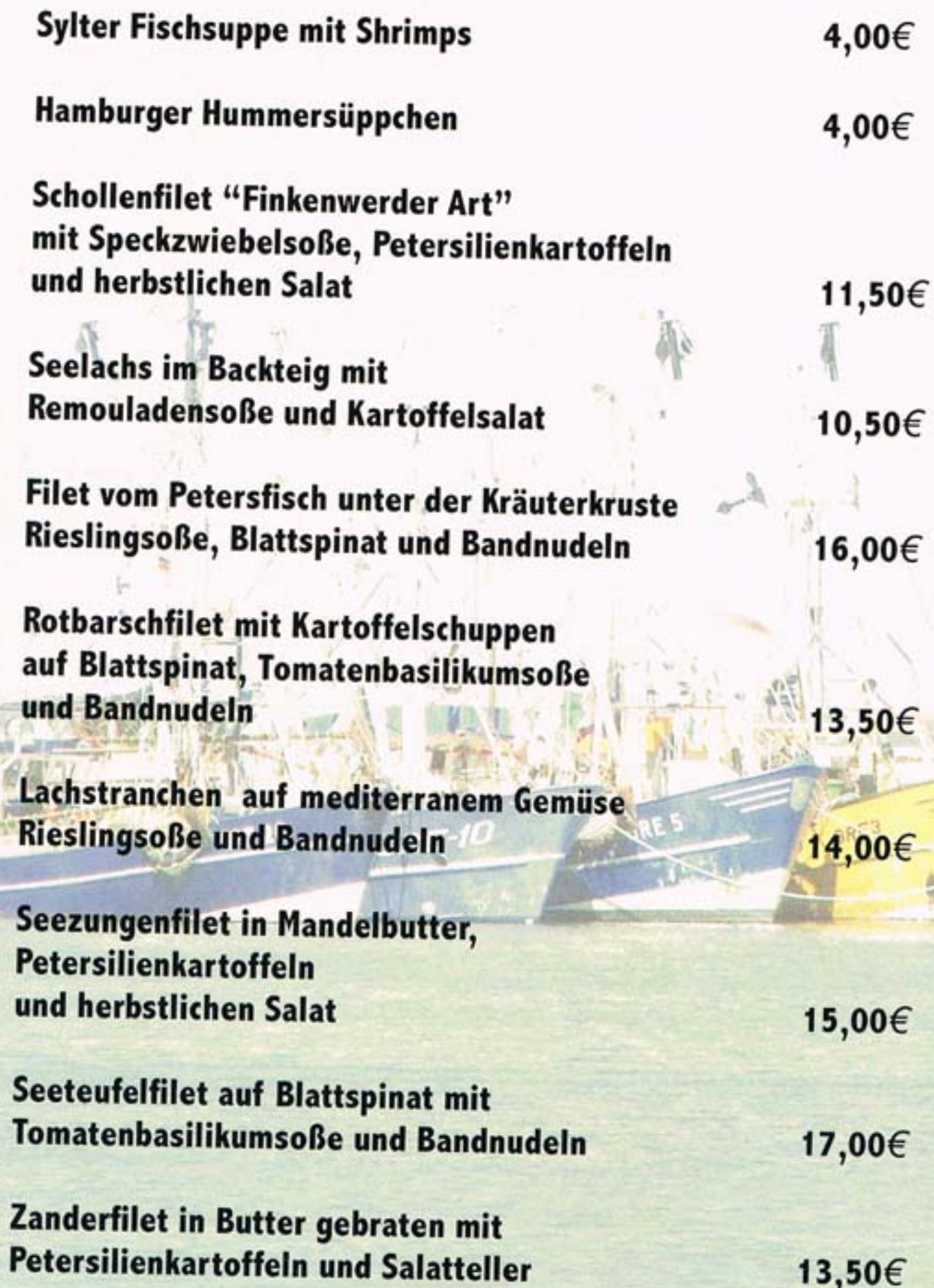
Winterlicher Blattsalat

mit gebratenen Rehscheiben und Barolosauce

12,50€



Fangfrisch aus dem Meer



Sylter Fischsuppe mit Shrimps	4,00€
Hamburger Hummersüppchen	4,00€
Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckzwiebelsoße, Petersilienkartoffeln und herbstlichen Salat	11,50€
Seelachs im Backteig mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	10,50€
Filet vom Petersfisch unter der Kräuterkruste Rieslingsoße, Blattspinat und Bandnudeln	16,00€
Rotbarschfilet mit Kartoffelschuppen auf Blattspinat, Tomatenbasilikumsoße und Bandnudeln	13,50€
Lachstranchen auf mediterranem Gemüse Rieslingsoße und Bandnudeln	14,00€
Seezungenfilet in Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und herbstlichen Salat	15,00€
Seeteufelfilet auf Blattspinat mit Tomatenbasilikumsoße und Bandnudeln	17,00€
Zanderfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	13,50€



Vom Rind

<i>Fitnesssteller mit kleinem Rumpsteak an Salatgarnitur</i>	10,00 €
<i>Odenwälder Tafelspitz mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salat</i>	10,50 €
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat</i>	14,50 €
<i>Rumpsteak an Zwiebelsensauce Kroketten und Salat</i>	14,50 €
<i>Rumpsteak "Madagaska" mit Cognac-Pfeffersauce Kroketten und Salat</i>	14,50 €
<i>Rinderfilet 250 g mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat</i>	18,00 €
<i>Rinderfiletstreifen in Kräutersenssauce Spätzle und Salat</i>	15,00 €





Von der Pute

*Putengeschnetzeltes "Indische Art" in Curryrahmsauce
mit Früchten, Reis und Salat* 11,50 €

*Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
Thymianjus, Kroketten und Salat* 11,50 €

*Putenschnitzel "Italienische Art"
mit Thymianjus, Pommes und Salat* 9,50 €

Vom Kalb

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 13,50 €

*Kalbsrückensteak unter der Kräuterkeruste
Thymianjus, Kroketten und Marktgemüse* 15,50 €

*Kalbsgeschnetzeltes mit Kräutersensfsauce
Spätzle und Salat* 11,50 €





Vom Schwein

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Elsässer Schnitzel überbacken paniertes Schnitzel mit Speck, Zwiebeln und Schmand dazu Pommes frites und Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Zigeunerschnitzel mit Pommes und Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schweinerückensteak "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce Pommes frites und Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schweinelendchen in Honigsensauce Spätzle und Mandelbrokkoli</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Filetspieß mit Paprikasauce Reis und Salat</i>	<i>14,00 €</i>





Toastvariation

Toast Hawaii

*Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
an kleinem Salatbouquet*

6,50 €

Toast Helene

*Schweinerückensteak mit Birne und Käse überbacken
an kleinem Salatbouquet*

8,50 €

Schweizer Toast

*Schweinerückensteak mit Schinken, Tomate und Käse überbacken
an kleinem Salatbouquet*

8,50 €

Toast Brasserie

*Toast mit kleinem Rinderfiletsteak, Champignons,
Zwiebeln, Spiegelei an kleinem Salatbouquet*

11,50 €





Für den kleinen Hunger

*Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne,
Salatgarnitur, Toastbrot und Butter* 6,00 €

*Hausgeräucherter Wildschinken an Salatbouquet
mit Sauce Cumberland und franz. Weißbrot* 8,00 €

*Garnelenspieß an Salatbouquet,
Aioli und französischem Weißbrot* 7,50 €

Vegetarische Spezialitäten unseres Küchenteams

Allgäuer Käsespätzle mit Salatteller 7,50 €

Penne in Kräutersahnesauce mit Brokkoliröschen 7,50 €

*Blätterteigpastetchen gefüllt mit Champignondeuxelles
an kleinem Salatbouquet* 7,50 €





Aus unserer Suppenküche

<i>Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen</i>	3,50 €
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	3,50 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit Croutons</i>	3,50 €
<i>Knoblauchsuppe mit Croutons</i>	3,50 €

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Black Angus mit Balsamico Marinade, Parmesan, Kirschtomate und Salatbouquet</i>	8,50 €
<i>Scampi fritti mit Aioli und franz. Weißbrot</i>	6,50 €
<i>Tapasteller mit Aioli und franz. Weißbrot</i>	8,00 €
<i>Shrimpstöpfchen geschwenkte Shrimps in Knoblauchbutter mit Kräutern und franz. Weißbrot</i>	5,50 €





Wild- und Geflügelspezialitäten aus heimischen Wäldern

Wildkraftbrühe mit Crisini 4,50 €


*Odenwälder Hirschragout, Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Serviettenknödel* 12,50 €

*Hirschkalbsbraten auf Waldpilzcremesoße,
dazu Preiselbeerbirne, Rotkohl
und Serviettenknödel* 14,50 €

*Rehmedaillons mit Sauerkirschsoße,
Spätzle und Mandelbrokkoli* 16,50 €

*Wildschweinrücken auf Steinpilzcremesoße,
Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und Spätzle* 18,00 €

*Rosa gebratene Entenbrust auf Cassissoße,
Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli
und Schupfnudel* 15,00 €



*Odenwälder Bauerngans mit Preiselbeerjus,
Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeerapfel* 15,00 €

*1/2 Bauernente mit Preiselbeerjus,
Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeerapfel* 15,00 €

