

PFIFFERLINGSGENUSS



Pfifferlingcremesüppchen mit Sahnehaube Chanterelles cream soup with cream top		7,-
	1/2	1/1
Sommerliche Blattsalate mit Pfifferlingen und gebratenem Kaninchenrücken Green salad with chanterelles and roasted saddle of rabbit	11,-	15,-
Pappardelle mit Pfifferlingen a´la creme und kross gebratenen Speckstreifen Pappardelle with chanterelles a´la cream and crisp roasted bacon	9,50	15,-
Tagliatelle mit Pfifferlingen, grünem Spargel und Tomaten in Olivenöl Tagliatelle with chanterelles , french asparagus + tomatoes in olive oil	9,50	15,-
Tafelspitzsülze mit Pfifferlingen grüner Sobe-Dipp an Salatbouquet Beef in jelly with chanterelles and mixed salad	10,-	13,-
Kalbsragout in Pfifferlingrahm mit hausgemachten Spätzle und Salaten vom Buffet veal stew in creamed chanterelles with home-made spätzle and salad from buffet		17,-
Kalbsrückensteak in Pfifferlingrahmsobe mit hausgemachten Spätzle und Mandelbroccoli Saddle of veal with chanterelles cream sauce, spätzle, broccoli		26,-

Auf Wunsch zahlreicher Gäste bieten wir ab sofort alle unsere mit * gekennzeichneten warmen und kalten Vorspeisen in Gourmet-Menü-Größe an. Wir wünschen viel Spaß beim schlemmen!

Leckerer zum Anfang

Bunte Bio Tomaten mit Büffel-Mozzarella Tomatoes salad with buffalo-mozzarella	9,-* 12,-
Caesar Salat mit Kirschtomaten, Ei und Sardellen Caesar salad with tomatoes, egg and anchovies	6,-* 10,-
Cocktail von Flusskrebse aus der Mümling Crabmeat cocktail	10,-* 13,-
Carpaccio vom Weiderind mit Sommertrüffel Carpaccio from beef with summer truffles	10,-* 14,-

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

Zwischengerichte

Tomaten Risotto mit gebratenem Seeteufelmedaillon Tomatoes risotto with roasted angler-fish medallion	11,-*16,-
Pot au feu von Sommergemüsen und Pfifferlingen mit gebratenem Kaninchenrücken Pot au feu (broth with vegetable and chanterelles) with roasted saddle of rabbit	10,-*15,-

Aus unserer Suppenküche

Odenwälder Flusskrebssüppchen Cream of crayfish soup with cream top	8,50
Blumenkohlcremesuppe mit Balsamicoperlen Cauliflower cream-soup with balsamico	7,-
Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Topfen-Nocken Clear tomato soup with basil -cottage cheese -dumplings	8,-

Aus Seen und Meer

Bodensee Felchenfilet in Mandelbutter 21,-
mit Salzkartoffeln und Salaten vom Buffet

Whitefish fillet in almond butter
with boiled potatoes and salat from buffet

Seeteufelmedaillons auf mediterranem Tomatenmix 26,-
mit Kartoffelgratin

Angler-fish medallions with mediterranean tomatoes -vegetable
with gratinated potatoes

Hamachi Filet (Gelbflossenmakrele) auf Fenchelgemüse 28,-
mit hausgemachten Nudeln in Kräuter-Rieslingssoße

Roasted mackerel with vegetable fennel
home-made noodles in herb- wine sauce

Vegetarische Gerichte

Gemüseburger mit gebratener Ananas, Ceddar-Käse 16,-

Süßkartoffel-Pommes und Limonen-Joghurt-Dipp

vegetable Burger with ananas, cheese and sweet potatoes
lemon-yoghurt-dipp

Tomaten-Risotto mit Mandel-Broccoli 14,-

Tomatoes -risotto with almond -broccoli



Hauptgerichte Klassiker

Truthahnsteak in Kräuter-Frischkäserahm 17,-
mit Kroketten und Salaten vom Buffet

Turkey steak with herbs-cheese sauce croquette and salad

Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße 17,-
Salzkartoffeln und Salaten vom Buffet

Boiled veal with green cold mayonnaise boiled potatoes and salad

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken 19,-
mit Pommes-frites und Salaten vom Buffet

Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet

Rosa gebratene Entenbrust auf Wok-Gemüse 26,-
in Soja-Soße Basmati -Reis

Roasted breast of ducks with vegetable in soya - sauce basmati -rice

Steak und Burger

Angus Beef Burger mit Cheddar-Käse 18,-
Süßkartoffel-Pommes und zweierlei Dipp

Angus Burger with two different kinds of dipsauce sweet potatoes

Argentinischer Rinderrücken 250gr. 24,-

Die Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Chilibutter oder BBQ-
Soße und knackigen Salaten vom Buffet.

Sättigungsbeilage auf Wunsch zu je 3,-€

Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		7,50
Vesperplatte mit Brot und Butter		8,50
Strammer Max		7,80
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter		8,-
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast		9,-
	1Filet	2Filet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	9,50	14,-
Salatplatte mit Schinken und Käse und Baquette		9,80
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Baquette		11,-
Blattsalate mit 4 Garnelen in Knusperpanade und Baquette		13,-
Knuspriger Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		8,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		8,50
Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti		9,50
Fingerfood mit zweierlei Dipp`s		11,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - frites und Salat vom Buffet		13,50
Herzhafter Grillteller mit Schweine- und Geflügelsteak Bauchfleisch, Pommes- frites und Krautsalat		16,-
Argentinischer Rinderrücken mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes - frites und Salat vom Buffet		21,-

Hausgemachte Dessertspezialitäten / Käse

Rhabarber-Erdbeer-Crumble 7,00
mit Mascarponecreme

Rhubarb -strawberry -Crumble with mascarpone cream

Deliece von schwarzer Johannisbeere & Aprikose 8,50
Sponge cake with black currant & apricot

Weißes Mandelparfait-Krokant mit Brombeere 9,00
White almond parfait-brittle with blackberry

Getrüffelter Brie Käse mit Feigensenf 8,50
Truffled cheese with fig mustard