

Odenwälder Kartoffelwochen 2020

<i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i>	<i>8,00</i>
<i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i>	<i>3,00</i>
<i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i>	<i>3,00</i>
<i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i>	<i>8,80</i>
<i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i>	<i>5,70</i>
<i>Kartoffel- Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i>	<i>8,40</i>
<i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße auf Rahmsauerkraut</i>	<i>8,50</i>
<i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße und Salatteller</i>	<i>9,90</i>
<i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Kürbis süß sauer</i>	<i>6,80</i>
<i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i>	<i>8,90</i>
<i>Frische Pfifferlinge in Rahmsoße mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i>	<i>9,40</i>
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Balsamico-Soße, Kürbis-Spitzbuben und Salatteller</i>	<i>11,20</i>
<i>Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Balleklöß und Apfelrotkraut</i>	<i>10,40</i>
<i>Braten vom Dammhirsch mit Balleklöß und Apfelrotkraut</i>	<i>14,90</i>
<i>Ragout vom Dammhirsch mit Kürbis-Spitzbuben und Salatteller</i>	<i>14,00</i>

Odenwälder Kartoffelwochen 2019

<i>Mit Rindergulasch gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>10,20</i>
<i>Rindergulasch mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>10,20</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>9,50</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebratenes Fortellenfilet auf Kartoffel-Pfifferling-Ragout und Salatteller</i>	<i>14,80</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>13,90</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,50</i>
<i>Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsoße mit Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,60</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Holunderbeeren-Apfelweinssoße</i>	<i>4,40</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps</i>	
<i>Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl</i>
	<i>2,20</i>