

35. Odenwälder Kartoffelwochen 2025

Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand	12,80
Kartoffelsuppe	3,60
Kartoffel - Kürbissuppe	3,80
Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße	11,80
Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)	8,40
Kartoffel- Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	11,60
Balleköß gefüllt mit Kellerkäse auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, Salatteller	13,60
Kartoffel-Gemüse-Strudel auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	12,80
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Balsamico-Soße, Kartoffel-Kürbis-Kroketten und Salatteller	18,80
Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Balleklöß und Apfelrotkraut	15,90
Kartoffelpfannkuchen "Himmel und Erd" mit Blutwurst, Apfelmus und Röstzwiebel	11,60
Schweineschnitzel " Förster Art " mit frischen Pfifferlingen In Kräuterrahm, Backkartoffeln, Salatteller	19,90
Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffelpfannkuchen, Salatteller	14,40
Mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm gefüllter Kartoffelpfannkuchen, Salatteller	12,60
Schweinebraten mit Balleklöß, Dünstkraut und Kümmel	13,20
Mit hausgemachtem Rindergulasch gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller	14,40

Hausgemachtes Rindergulasch mit Balleklöß und Salatteller	14,40
Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Kellerkäse überbacken, Salatteller	12,20
Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler	12,20
Gebratenes Forellenfilet auf Pfifferling-Kartoffel-Ragout und Salatteller	19,20
Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsöße, Backkartoffeln und Salatteller	19,90
Schweineschnitzel mit Rahmsöße und Kartoffel-Gemüse-Strudel	12,40
Apfel-Zwiebel-Schnitzel auf Apfelweinsöße mit Kartoffel-Kürbis-Kroketten und Salatteller	12,80
Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsöße, Backkartoffeln und Salatteller	12,40
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller	12,60
Schweineschnitzel mit Kochkäsesöße, Bratkartoffeln und Salatteller	12,40
Kartoffel-Quark-Klößchen auf Quittenkompott mit Zimtparfait	6,60
Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus	6,00
Zwetschgenknödel auf Holunderbeer-Apfelweinsöße	6,60
und nach dem Essen,	
einen Kartoffelschnaps	
Brennerei Thomas Göbel – Reinheim	2cl
	2,80