

Ostern 2022

Odenwlder Dreierleisuppe (Eierstich, Mark- und Leberkndel)	3,20
Spargelcremesuppe	3,20
Brlauchcremesuppe mit Leberklchen	3,20
Gebackenes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kruterdip	10,40
Gebratenes Seelachsfilet auf Brlauchcremesoe, Salzkartoffeln und Salatteller	11,20
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	15,90
In Brlauchbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	15,90
Lammkruterhackbraten mit Bratkartoffeln und Salatteller	11,40
Lammbraten aus der Keule mit Speckbohnenrollchen und Kartoffel-Kruter-Taler	16,20
Schweineschnitzel mit Backkartoffeln und Salatteller	8,20
Cordon Bleu nach Odenwlder Art gefllt mit Odenwlder Schinken und ‘Httenthaler‘ Bratkartoffeln und Salatteller	10,40
Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsoe mit Backkartoffeln und Salatteller	9,20
Schweineschnitzel mit gruner So und Bratkartoffeln und Salatteller	10,40
Gekochtes Rindfleisch mit gruner So und Salzkartoffeln	9,80
1/2 ausgelstes Odenwlder Backhhnchen mit Backkartoffeln und Salatteller	9,90
Rahmspinat mit 3 Spiegeleier und Salzkartoffeln	6,80
Frischer Stangenspargel mit gruner So und Salzkartoffeln	13,30

Gebackenes Schweineschnitzel mit Stangenspargel, Salzkartoffeln und Soße Hollandaise	16,80
Stangenspargel mit Salzkartoffeln	10,80
Lauwarmer Spargelsalat mit Ei und Salzkartoffeln	12,20
Gemüseschnitzel mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm mit Backkartoffeln und Salatteller	7,80
Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Steinpilzchampignon in Kräuterrahm	8,90

Menü 1:

Bärlauchcremesuppe

Lammbraten aus der Keule mit Kartoffel-Kräuter-Taler
und Speckbohnenröllchen

Weises Schokoladenmouse mit Erdbeersalat und Sahne

18,90

Menü 2:

Spargelcremesuppe

Gebackenes Fischfilet mit
hausgemachtem Kartoffelsalat
und Kräuterschmand

Quarkcreme mit Rhabarberkompott und Sahne

17,60