

Ostern 2026

Spargelcremesuppe	4,00
Bärlauchcremesuppe mit Leberklößchen	4,00
Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kräuterdip	12,60
Gebratenes Seelachsfilet auf Bärlauchrahmsoße, Salzkartoffeln und Salatteller	13,80
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	19,90
In Bärlauchbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	19,90
Lammbraten aus der Keule mit Speckbohnenröllchen und Bärlauchkroketten	19,20
Schweineschnitzel mit Backkartoffeln und Salatteller	11,20
Cordon Bleu nach Odenwälder Art gefüllt mit Odenwälder Schinken und "Hüttenthaler Käse" Bratkartoffeln und Salatteller	12,90
Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsoße mit Backkartoffeln und Salatteller	12,70
Schweineschnitzel mit grüner Soß und Bratkartoffeln und Salatteller	13,00
Schweineschnitzel gefüllt mit Bärlauchpesto und Tomaten, Bratkartoffeln und Salatteller	13,20
Gebackenes Schweineschnitzel mit Stangenspargel, Salzkartoffeln und Soße Hollandaise	20,50
Stangenspargel mit grüner Soß und Salzkartoffeln	16,80
Lauwarmer Spargelsalat mit Ei, Tomaten und Salzkartoffeln	16,20
Stangenspargel mit gemischter Schinkenplatte	18,40

mit gekochter Schinkenplatte	18,40
mit roher Schinkenplatte	18,40
zum Spargel servieren wir Ihnen Salzkartoffeln, Soße Hollandaise oder zerlassene Butter	
Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soß und Salzkartoffeln	14,20
Hähnchenbrust Cordon Bleu mit Backkartoffeln und Salatteller	13,60
Rahmspinat mit 3 Spiegeleier und Salzkartoffeln	9,20
Gemüseschnitzel mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm mit Backkartoffeln und Salatteller	9,60
Vanilleeis mit hausgemachten Rumfrüchten und Sahne	6,00
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
Eierlikörbecher Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	5,80