

Ostern 2025

Spargelcremesuppe	4,00
Bärlauchcremesuppe mit Leberklößchen	4,00
Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kräuterdip	12,00
Gebratenes Seelachsfilet auf Bärlauchrahmsoße, Salzkartoffeln und Salatteller	13,20
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	18,60
In Bärlauchbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	18,80
Lammbraten aus der Keule mit Speckbohnenröllchen und Kartoffel-Bärlauch-Taler	19,20
Schweineschnitzel mit Backkartoffeln und Salatteller	10,80
Cordon Bleu nach Odenwälder Art gefüllt mit Odenwälder Schinken und "Hüttenthaler Käse" Bratkartoffeln und Salatteller	12,60
Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsoße mit Backkartoffeln und Salatteller	12,40
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	19,70
Stangenspargel mit grüner Soß und Salzkartoffeln	16,40
Lauwarmer Spargelsalat mit Ei, Tomaten und Salzkartoffeln	15,80
Stangenspargel mit gemischter Schinkenplatte	17,00

mit gekochter Schinkenplatte	17,00
mit roher Schinkenplatte	17,00
Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soß und Salzkartoffeln	12,80
½ ausgelöstes Odenwälder Backhähnchen mit Backkartoffeln und Salatteller	12,40
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	5,80
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
Eierlikörbecher Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	5,80