

# Leichte Odenwälder Sommerküche

<b>Salatplatte “ Mümlingstube “</b> verschiedenen Salaten mit hausgeräuchertem Hühnerbrüstchen	<b>7,80</b>
<b>Salatplatte “ Odenwald “</b> verschiedenen Salaten mit hausgeräuchertem Forellenfilet	<b>9,70</b>
<b>Salatplatte “Schloß Erbach“</b> verschiedenen Salaten mit gebackenem Ziegentaler	<b>7,80</b>
<b>Odenwälder Feinschmeckersalat</b> Salatplatte mit Kräuter-Zikli, geräuchertem Forellenfilet, geräucherter Brust vom Odenwälder Bauernhähnchen	<b>8,20</b>
<b>Salatplatte Hüttenthal</b> Salatplatte mit gebackenen Hüttenthaler und Johannisbeersahne	<b>7,80</b>
<b>Fitnesssteller</b> Salatplatte mit gebratenem Putensteak und hausgemachter Kräuterbutter	<b>8,40</b>
<b>Dinkelnudeln mit Bärlauchpesto, Tomatenwürfeln, Rodensteiner Käse und Salatteller</b>	<b>7,80</b>
<b>Steinpilzchampignon in Kräuterrahmsoße mit Weckklöß und Salatteller</b>	<b>8,50</b>
<b>Dinkelnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße mit Salatteller</b>	<b>9,50</b>
<b>Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Weckklöß und Salatteller</b>	<b>9,90</b>
<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße und Salatteller</b>	<b>9,90</b>
<b>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</b>	<b>14,20</b>
<b>Gebratenes Schweinefilet auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</b>	<b>17,20</b>