

### Vorspeisen

Blattsalate mit geräucherten Lachsstreifen und frisch geriebenem Meerrettich 4,7	13,50 €
Rucola Salat mit Tomaten & Mozzarella ,7	10,20 €
Gemischter Salatteller 3,12, 13	5,80 €

### Suppen

Consommé mit Markklößchen & Gemüsestreifen 9,	5,20 €
Bärlauchcremesuppe mit Croutons & Sahnehaube 7,9	5,80 €

### Vegetarisch/ Vegan

Gemüsecurry mit Kokossauce (Vegan) und Basmati- Reis 1,	14,80 €
Penne mit Bärlauch Kaiserschoten & Kirschtomaten & Parmesan 1	14,80 €

### Hauptgerichte

Lammrücken mit Bärlauchkruste auf mediterranem Gemüse & Rosmarin- Kartoffeln	28,80 €
Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce (kalt) und Petersilien-Kartoffeln 3,7,9,	20,80 €
Chefsalat 3,12,13 Blattsalat mit Hähnchenbrust & frischen Früchten	13,80 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel (Portion Kochkäse ,3,80 €) 7,13 mit Pommes frites & Salatteller 3,12,13	19,80 €
Odenwälder Rehragout mit hausgemachten Knöpfen & Preiselbeeren 1,9	20,80 €
Hähnchen- Curry mit Chili & Koriander an Basmati Reis 1,7	17,50 €
Kabeljaufilet mit Frankfurter grüner Sauce und Petersilienkartoffeln 3,7	22,80 €
<Poststubenteller>1 Schweinelende auf Bohnen mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln	21,50 €
Hechtfilet mit Kokossauce 1,4 auf mediterranem Gemüse & Basmati- Reis	21,80 €
Hirschrücken 1,9 mit gemischten Pilzen, Marktgemüse Prelselbeer Portwein Sauce &Knöpfe	28,80 €



**Menü für 1 Person**

Preis pro Person 36,50 €

Vorspeise

Rucola Salat mit Kirschtomaten & Mozzarella 7

\*\*\*

Hauptgang

Tafelspitz oder Kabeljaufilet  
mit Frankfurter grüner Sauce (kalt)  
und Petersilienkartoffeln 3,7

Dessert

Panna Cotta  
mit frischen Früchten 3,7

Dessert

Panna Cotta  
mit frischen Früchten 7 5,80 €

Auf Vorbestellung:

Ganze Ente (für 2-3 Personen) Vorbestellung mind.1 Tag)  
auf Bohnen mit Rosmarin- Kartoffeln & Jus 9 79,00 €

Wildgerichte wie Rehkeule & Rehrücken am Stück, mit Beilagen  
für 4 Personen (Vorbestellung mind. 5 Tage) 120,00 €