



WOCHENKARTE

Montag, den 21. bis Sonntag, den 27. Oktober 2024

pikante **Zwiebelsuppe** mit gestoßenem Pfeffer, Majoran und Käsecroûton.....5,90 €

Wochengemüse: Apfelrotkohl.....5,-- €

VEGETARISCHE GERICHTE

ausgebackene **Blumenkohlröschen** mit Sauce Tartar und Salatgarnitur.....13,50 €

vegane Brezelteigpizza mit bunter Paprika, Lauchstreifen und Kirschtomaten.....13,90 €

knusprig gebackenes **Schnitzel vom Hokkaido**,
dazu Kürbis- Ingwersauce und Basmatireis.....14,50 €

bunter Blattsalat, mariniert mit Ahorn- Orangendressing,

dazu kross geröstete Croûtons und wahlweise:

– marinierte **Putenbruststreifen** vom Grill und dunkle **Weinbeeren**.....16,50 €

– in Limettenbutter gebratenes Filet vom **St. Petersfisch**.....17,50 €

– **gebackener Feta**, Oliven, Zwiebelringe und Peperoni.....13,50 €

WOCHENEMPFEHLUNG

gegrillte **Kalbsleber „Berliner Art“** mit gebratenen Apfelringen und Schmorzwiebeln,
dazu Kartoffelpüree und gemischter Salat.....19,80 €

Odenwälder Wildbratwurst vom Grill

dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle.....15,50 €

hausgemachter **Hackfleisch- Sauerkrautstrudel** mit Apfelweinsauce,
dazu gebratene Schupfnudeln.....14,50 €

natur gebratenes Filet vom **Wildlachs** mit Kürbis- Ingwersauce,
dazu Basmatireis und grüner Blattsalat.....18,90 €

Tranchen von der, in Rotweinjus geschmorten, **Hirschkeule**,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Apfelrotkohl.....21,50 €

natur gegrilltes **Kalbskotelett** mit Kräuterbutter,
dazu Süßkartoffel Pommes und gemischter Salat.....20,50 €

Dessert: mit Pflaumenmus gefüllter **Germknödel**,

dazu süßer Mohn und Vanillesauce.....6,50 €

Freitag: Backfisch mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce.....16,50 €

Samstag: Kartoffel- Gemüseintopf mit Frankfurter Würstchen, Bauernbrot.....12,50 €

Sonntag: Braten aus der Kalbsnuss mit Thymianrahm,

dazu hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Karottengemüse.....21,50 €