

## Heute Abend empfehlen wir Ihnen

### **Vorspeisen & Salate**

Hausgemachte Hirschpastete vom Odenwälder Hirsch mit Cumberlandsoße, Feldsalat und Baguette	€ 8,50
Hausgemachte Gänsesopfleberterrine mit Feigensoße und Baguette	€ 10,50
Bärlauchsuppe mit Lachsklößchen	€ 5,50
Spargelcremesuppe	€ 4,50
Bärlauch-Kochkäse mit Musik, Butter und Bauernbrot	€ 6,90

### **Hauptgerichte**

1 Pfund erntefrischer Bergsträßer Spargel*	€ 15,50
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu empfehlen wir Kartoffeln	€ 3,20
Schinkenplatte mit hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken	€ 7,-
Schwetzinger Spezialpfannkuchen	€ 6,50
Speckpfannkuchen	€ 6,50
Schweineschnitzel	€ 5,50
Kalbsschnitzel	€ 10,80
150g Kalbssteak	€ 10,80
Braten vom Schwein, Kalb & Rind mit Spätzle und Salat	€ 12,90
Toast Schwetzingen Frischer Spargel auf Toast mit gekochtem Schinken und Hollandaise überbacken	€ 10,90
Pulled Pork Wrap, Schweinenacken aus unserem Smoker , mit Rucola, Tomate und BBQ-Soße dazu Pommes	€ 14,50
Tafelspitzsülze von Odenwälder Rind mit Vinaigrette und Bratkartoffeln	€ 12,50
Hausgemachte Bärlauch Bratwurst mit gedrehten Pommes, Bärlauch-Aioli und Salat	€ 11,-
Hausgemachte Bärlauch-Maultschen mit einem Kleks Bärlauchpesto, Zwiebeln, Kartoffelsalat und Salat	€ 12,50
Gepökelte Ochsenzunge in Madeirasoße mit Kroketten und Salat	€ 12,50
- Bärlauch-Kochkäse als Beilage	€ 3,-

### **Vegetarisch auf Wunsch auch Vegan**

Spaghetti mit frischem Bärlauchpesto, Spargel, Tomaten und Parmesan dazu ein Salat	€ 12,50
--	---------

### **Wild aus Odenwälder Jagdgebiet**

Wildplatte vom Wildschwein und Reh mit frischen Pilzen, gefüllter Birne, Knödeln und Salat	€ 18,50
Zarter Rehrücken aus Fürth/Odw. an Kräuterseitlingen mit Knödel und Salat	€ 24,50
Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Knödeln, Gemüse und Salat	€ 15,50

### **Frischer Fisch**

Gedünstetes Lachsfilet auf Weißweinssoße mit Reis und Salat	€ 16,50
Lachsfilet vom Rost mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat und Salat	€ 15,50
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Salat	€ 12,50
Ganze Forelle mit Mandelbutter, Kartoffelsalat und Salat	€ 12,50
Filet der Dorade Royale mit grünem Spargel, Kartoffeln und Salat	€ 15,50

### **Dessert:**

Eierlikörbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Birne Helene, Vanilleeis mit Birnen und Valrona-Schokoladenssoße	€ 5,50

<b><u>Bier-Empfehlung:</u></b> Schmucker Rosé-Bock mit 8% Alc. im Steinkrug	0,5l € 3,40
Schmucker Maibock 6% im Steinkrug	0,5l € 3,40

Neu: Alle unsere Biersorten auch im nostalgischen 0,5l Schmucker Steinkrug	€ 3,40
Unsere Schmucker- Biersorten vom Fass Landbier * Schwarzbier * Kellerbier* Pils * Export	

### **Termine:**

#### **Samstag, den 7. Juli**

Chordinnder Genießen Sie feinsten Chorgesang mit kulinarische Köstlichkeiten Eintritt incl. 4 Gang Menü € 40,-

#### **Sonntag, den 22. Juli**

Kabarettistische Heimatkunde für Eingeborene und Roigeplaggde Dr. Markus Weber- Iwwerleije se mol! € 25,-

QR-Code scannen für weiter Veranstaltungsinformationen



## Unsere Aperitif Empfehlung

**Hugo, Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis**

€ 4,50

**Helga, die Schwester von Hugo mit Himbeeren, Minze und Eis**

€ 4,50

**Gin Tonic wahlweise mit folgenden Ginsorten & Thomas Henry Tonic Water oder Thomas Henry Cherry Blossom Tonic** € 5,50

- **Hendrick's** Eigenartige Symphonie aus Rosenblüten und Gurke beinhaltet. Einer der beliebtesten Gins der Welt
- **Gin Mare** - Aromatisiert mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zitrusfrüchte, sowie Arbequina-Oliven
- **Monkey 47** mit Botaniclas wie Koriander, Zimt, Kardamom, Nelken, Abemoschus, Paradieskörner, Moos, Gras und Wurzeln.
- **Tanqueray** mit Gewürzen wie Wacholder, Koriander, Zitronenschale, Cassia-Rinde und Angelikawurzel
- **Bombay Sapphire** London Dry Gin Weich, ausgewogen, facettenreich, Wacholder, Engelswurz, Süßholz, Paradieskörner