



22.04.2018

Mittagskarte

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine Tagessuppe.
Sie können fast alle Gerichte, für -2€, als kleine Portion bestellen.

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,-
Speckpfannkuchen	€ 6,50
Schweineschnitzel	€ 5,50
Kalbsschnitzel	€ 10,80
150g Kalbssteak	€ 10,80
*Rohgewicht vorm Schälen	
Hauptgerichte:	
Schweineschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Salat	€ 10,80
- als Kochkäseschnitzel	€ 11,80
- als Jägerschnitzel	€ 11,80
- mir Bärlauchkochkäse	€ 12,30
Hausgemachte Leberknödeln auf Sauerkraut mit Kartoffeln und Salat	€ 9,80
Hausgemachte Bratwurst mit Kartoffeln, Gemüse und Salat	€ 9,80
Gemischter Braten vom Kalb, Schwein und Rind mit Spätzle, Gemüse und Salat	€ 13,50
Toast Schwetzingen Frischer Spargel auf Toast mit gekochtem Schinken und Hollandaise überbacken	€ 10,90
Hausgemachte Bärlauch Bratwurst mit gedrehten Pommes, Bärlauch-Aioli und Salat	€ 11,-
Hausgemachte Bärlauch-Maultschen mit einem Kleks Bärlauchpesto, Zwiebeln, Kartoffelsalat und Salat	€ 12,50
Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter mit Pommes frites, Gemüse und Salat	€ 17,50
Gepökelte Ochsenzunge in Madeirasoße mit Krokette, Gemüse und Salat	€ 12,50
Vegetarisch	
Spaghetti mit grünem Spargel, Tomaten, Bärlauchpesto, und Parmesan dazu ein Salat	€ 12,50
Großer Salatteller mit gebratenem Doradenfilet, Baguette und Butter	€ 13,50
Wildschwein aus Oberflockenbach Hirsch aus Rothenberg im Odenwald	
Wildplatte vom Wildschwein & Reh mit frischen Pilzen, gefüllter Birne, Knödel, Gemüse und Salat	€ 17,50
Wildgulasch von Hirsch und Wildschwein mit Preiselbeeren, Knödeln, Gemüse und Salat	€ 15,50
Frischer Fisch	
Gedünstetes Lachsfilet auf Weißweinsauce 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
Steibuttfilet mit grünem Spargel auf Weißweinsauce, schwarzen Nudeln und Salat	€ 19,50
Filet der Dorade Royale mit Marktgemüse frisch vom Markt, Kartoffeln und Salat	€ 17,50
Dessert	
Gemischtes Eis / mit Sahne	€ 4,50/5,-
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,50
Eierlikörbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,50

Termine:

Samstag, den 7. Juli

Chordinnder Genießen Sie feinsten Chorgesang mit kulinarische Köstlichkeiten Eintritt € 40,-

Sonntag, den 22. Juli

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

Für weitere Veranstaltungsinformationen QR Code scannen:



Neu: Alle unsere Biersorten im nostalgischen 0,5l Schmucker Steinkrug € 3,40

Unsere Schmucker- Biersorten vom Fass:

Schwarzbier * Odenwälder Landbier * Kellerbier* Pils * Export

Bier-Empfehlung: Schmucker Rosé-Bock mit 8% Alc. im Steinkrug 0,5l € 3,40

Schmucker Maibock 6% im Steinkrug 0,5l € 3,40

Außer dieser kleinen Empfehlung haben wir eine große Weinkarte. Schauen Sie mal rein!

Aperitif:
Hugo, Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis € 4,50

Gin Tonic wahlweise mit folgenden Gin Thomas Henry Tonic Water € 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 & Wurzeln.
- Tanqueray mit Gewürzen wie Wacholder, Koriander, Zitronenschale, Cassia-Rinde und Angelikawurzel
- Bombay Sapphire London Dry Gin Weich, ausgewogen, facettenreich, Wacholder, Engelswurz, Süßholz, Paradieskörner

Unser Wein des Monats:

Weingut Georg Huff Rheingau Spätburgunder – trocken 86 Punkte Gault Millau
im Holzfass gereift ausdrucksstark und angenehm würzig 0,25l € 6,50

3 Sterne im Weinführer Eichelmann 0,125l € 3,30

12 x Staatsehrenpreis

Stuart Pigott 3*

Neu in unserem Weinsortiment:

Sauvignon Blanc Osterberg, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 0,75l € 14,70

Da ist den Pfälzern ein Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja gelungen.

Fruchtig, saftig, feiwürzig und mit einer kühlen Mineralität.

Neu von Weingut Bielig in Schriesheim

Schriesheimer Staudenberg »Fuder Nr. 1« Holzfassausbau Riesling trocken 0,75l € 14,70

Schriesheimer Sylvaner trocken im Barrique gereift 0,75l € 19,50

Souvignier gris 0,75l € 14,70

Souvignier Gris ist eine neugezüchtete, pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Der Wein präsentiert sich sehr feinfruchtig mit dem Duft nach süßlichen Früchten wie Honigmelone. Mit einer anregenden Säure umspielt er den Gaumen.

Weingut Spitz & Fils aus Blienschwiller
Spitz & Fils Elsässer Riesling Waldweg



0,75l € 16,50

Neues vom Weingut Knipser

2015er Knipser Rosé Fumé trocken 0,75l € 29,90



Aus Saftabzug der für Cuvée X vorgesehenen Trauben. Die Vergärung und anschließende Lagerung auf der Hefe bis Juni erfolgte in großen und kleinen Holzfässern. Ein Rosé der auch im Winter Spaß macht bereichert nun unser Sortiment: Kraftvoll und fruchtig mit feinsten Würzen vom Holz. Mit dem Knipser Rosé Fumé trocken holen Sie sich den Sommer direkt ins Glas. Freuen Sie sich auf einen sehr kraftvollen und fruchtigen Rosé, der große Freude bereitet, einfach immer passt und sich wunderbar leicht um die Zunge legt. Er fasziniert außerdem mit seiner feinen Würze durch den Ausbau in gebrauchten Barriques. Sein Aromenpaket zeigt leckere

Pfirsiche mit milder und sehr angenehmer Fruchtsäure. Der Abgang ist ewig lang.

Spanien:

2013 Ramón Bilbao Rioja Crianza

0,75l € 23,50

Herrliche Crianza aus der Rioja, die über 14 Monate in Eichenfässern reifte. Zeigt generöse Aromen nach Blaubeere, schwarzen Kirschen und Vanille, die sich elegant im Glas entwickeln. Dies ist ein köstlicher, ausdrucksvoller Roter mit einem weichen, ansprechenden Finale. 100% Tempranillo

Weingut Klaus Keller VDP Winzer aus Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen

„Winzer des Jahrzehnts“

Riesling feinherb

0,25l € 5,50

Pressestimmen zu Klaus Peter Keller:

Robert M. Parker: „Klaus Peter Keller produziert Stoff für Legenden!“ Die New York Times feiert Klaus-Peter Keller als „Hohepriester des Rieslings“!

FAZ: „Großartig, hervorragend, brillant – die Kritiker überschlagen sich“ „Kollektion des Jahres“ und „Winzer des Jahrzehnts“, so das Urteil des Gault Millau, der in seiner 2009er Edition die verzaubernden Rieslinge des Winzermagiers aus Flörsheim-Dalsheim auf die Plätze eins, zwei und drei wertet. Ein Paukenschlag und eine einzigartige Auszeichnung in der Historie deutscher Weinführer! Und im aktuellen Guide 2016 urteilt der Gault Millau: „Kellers Phalanx aus sechs superben Lagenweinen sowie dem grandiosen G-Max ist atemberaubend. Kein anderes Weingut hierzulande und vermutlich auch weltweit bietet dieses Spektrum an“!