

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat € 7,50

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons € 8,70

Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernen und Kürbischutney € 11,50

Geflügelleberparfait mit Feldsalat und Selleriesalat € 15,50

Trilogie von der Odenwälder Forelle

(Geräuchert • Tatar • Kaviar)

mit marinierten Schwarzwurzeln € 17,00

## Suppen

Gänsekraftbrühe mit Grießnocken € 7,90

Rahmsuppe von Schwarzwurzeln

mit Räucherforellenstreifen € 9,50

## Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit kleinen Grilltomaten € 18,80

Semmelknödel mit Rahmspinat

Roter Bete und Parmesan € 18,80

## Fischgerichte

Gebrautes Lachsfilet in Orangenbutter  
mit gebratenem Fenchel und kleinen Kartoffelchen € 22,90

Zanderfilet aus Wildfang unter der Kartoffelkruste  
mit Rahmsauerkraut € 28,00

## Fleischgerichte

Himmel und Erde  
(Blutwurst • Äpfel • Zwiebel • Kartoffelpüree)  
€ 18,90

Badischer Sauerbraten  
mit Apfelrotkohl und breiten Nudeln € 22,50

Glasierte Perlhuhnbrust nach Winzerin Art  
mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree € 25,00

Rehragout in Burgundersauce  
Apfelrotkohl und Spätzle vom Brett € 26,00

Entrecôte mit Rotweinschalotten  
rahmigen Schwarzwurzeln und Rissolées Kartoffeln € 28,00