

## Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison € 7,50

Lauwarmer Ziegenkäse mit Roter Bete und Feige € 13,80

Marinierter Kalbskopf in Walnuss-Senf Vinaigrette  
mit Steinpilzen € 15,50

Kaninchenrücken mit Shiitake-Pilzen  
und Aubergine € 16,00

Gebratene Calamaretti mit Grapefruit und Romanasalat € 16,00

## Suppen

Rahmsuppe von zweierlei Kürbis mit Kernöl € 6,90

Französische Fischsuppe mit Knoblauch und Kräutern € 9,90

## Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit gebratenen Kürbisspalten € 18,80

Pochierte Eier auf Blattspinat und Champignons € 18,80

## Fischgerichte

Odenwälder Forellenfilet auf Linsengemüse € 22,00

Kabeljaufilet auf Muschelrisotto  
mit Tomaten-Lauchragout € 24,00

Zanderfilet aus Wildfang  
auf Kartoffelpüree und in Haselnussmilch gegartem Chicoree € 28,00

## Fleischgerichte

Geschmorte Schweinebäckchen  
gebratener Spitzkohl und Liebstöckelstampf € 21,50

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Quitte und Zwiebeln  
und Schupfnudeln € 23,00

Barbarie Entenbrust mit jungem Mais und Buchweizen € 24,90

Rumpsteak von der Färse mit Tomatenkruste  
Artischocken und Rissolées Kartoffeln € 28,00

Medaillons von der Rehkeule mit bunten Karotten  
und Mohnspätzle € 28,00