

Aperitifs

-alkoholfrei-

Hausgemachte Holunderlimonade
mit geeisten Waldbeeren

-alkoholfrei-

Spritzige Waldmeisterschorle
mit Zitrone & Minze

Hausgemachtes Himbeer-Rhabarbersorbet
aufgegossen mit prickelndem Prosecco

Fruchtig-prickelnder Erdbeersecco
mit Erdbeeren & Minze

2019er Apfel-Holunder-Wein
verfeinert mit unserer fruchtigen `Schöne Odenwälderin`

Helferichs köstlicher Blütenlikör
aufgegossen mit spritzigem Odenwaldsekt

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem
hausgemachten Kräuter-Dressing

Feine hausgemachte Wildterriner an Wildkräuter-Spinatsalat
& Aroniabeeren-Chutney

Grüne Sauce, Kräuterdupples, Kochkäse & Sauerampferschmand
an kleiner Brotauswahl

Suppen

Samtiges Kartoffelsüppchen mit Sauerampferschmand
& knusprigen Kräutercroûtons

Kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen
& bunten Gemüsestreifen

Salate

Große Salatvariation an hausgemachtem Kräuter-Dressing,
serviert mit ofenfrischem Weißbrot

wählen Sie dazu:

Gemüsemaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Gebackenen Schafskäse mit Apfel-Frühlingszwiebel-Confit

Gegrillte Hähnchenbrust mit grüner Sauce

Rumpsteakstreifen vom Grill mit Bärlauchbutter

Fischgerichte

Feines Zanderfilet vom Grill mit Sauerampferschmand
dazu Frühlingsgemüse & Grünkernrisotto

Bachsaibling an Bärlauchbutter, dazu Blattspinat & Dampfkartoffeln

Tatar vom Räucherlachs an Meerrettichwaffel & kleinem Salatbouquet

Vegetarisch & vegan

Hausgebackene Lasagne vom bunten Frühlingsgemüse
mit würzigem Schafskäse überbacken, dazu Sauerampferschmand

Gebutterte Salzkartoffeln an grüner Sauce, Blattspinat & gekochtem Ei

Cremiges Grünkernrisotto mit zartem Marktgemüse & Radieschen-
Apfelsalat –vegan–

Pikanter Kartoffel-Gemüsekuchen an fruchtiger Tomatensauce
& würzigem Wildkräuter-Spinatsalat –vegan–

Hauptgerichte

Hähnchenbrust vom Grill an grüner Sauce
& buntem Frühlingsgemüse im hausgebackenen Kräutercrêpes

Panierte Schweineschnitzel, dazu gegrillte Speckscheibe
mit grüner Sauce & Pommes frites

Sous-vide gegarte Schweinelendchen an leichter Kerbel-Rahmsauce
zu frischem Marktgemüse & feinen Butterspätzle

Geschmorter Lammnackeln vom eigenen Hoflamm an Sauerampferschmand
& an fruchtiger Tomatensauce, dazu Kartoffel-Gemüsekuchen

Gesottener Tafelspitz vom heimischen Rind an hausgemachter grüner Sauce
& feinen Gemüsejuliennes, dazu gebutterte Salzkartoffelchen

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen ca. 250g an Bärlauchbutter,
Schmorzwiebeln & frittierten Kartoffelecken

Wildgerichte

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons,
Preiselbeerbirne & feinen Butterspätzle

Wildbratwürste vom Grill an Kerbel-Rahmsauce,
dazu buntes Marktgemüse & knusprige Kartoffelecken

Feiner Rehbraten an pikanter Sauce von Roter Bete, Champignons,
Gewürzgurken & Perlzwiebeln, dazu Sauerrahm & Meerrettichwaffel

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschkalb im Bröselmantel
von Aromen des Waldgartens an Portweinjus
& Aroniabeeren-Chutney, dazu Frühlingsgemüse & Grünkernrisotto

Flammkuchen

mit Crème Fraîche, Lauchstreifen, Speck & Zwiebeln

mit Crème Fraîche, Lauchstreifen, Zwiebeln, würzigem Schafskäse,
& knackigen Rispentomaten

mit Crème Fraîche, Lauchstreifen, Zwiebeln, geräuchertem Lachs
& zartem Blattspinat

Vespergerichte

Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bärlauchbutter,
Speckscheibe & geschmelzten Zwiebeln auf Bauernbrot

Portion Kochkäse mit Zwiebelwürfeln, Kümmel, Butter & Bauernbrot

Zwei gebackene Camemberts an Preiselbeeren & Salatbouquet,
dazu Butters-toast

Geröstetes Bauernbrot mit Butter & Sauerampferschmand,
belegt mit gepökeltem Krustenschinken & Spiegelei an Radieschen-
Apfelsalat

Desserts

Großer Dessertbecher mit Erdbeer- & Joghurteis,
Himbeer-Rhabarbersorbet, Obstgarnitur, Sahne & buntem Körnercrumble

Hausgebackener Crêpe an warmem Holunderblüten-
Waldbeerenragout & Vanilleeis

-vegan-

Cremiges Mandelmilchreis-Törtchen an buntem Obstsalat

Hausgebackenes Schokoküchlein an zartem Mokkaeis, Karamellsauce,
schokolierten Kaffeebohnen & Sahnetupfer