

# *Prickelnde Vorfreudemacher für den spritzigen Schlemmerauftakt*

## ‘Aufgebrühtes Eisbeerchen‘

-alkoholfrei-

Hausgemachter Eistee  
von Hagebutte & Preiselbeere  
0,3l EUR 3,20

## ‘Prickelnde Pomeranze‘

-alkoholfrei-

Feiner Bitterorangensud  
mit Vanille, Zimt & Nelke,  
aufgegossen mit Mineralwasser  
0,2l EUR 2,80

## ‘Quirlige Quitte‘

Helferichs feinherber Quittenlikör  
aufgegossen mit prickelndem Prosecco  
0,1l EUR 4,20

## ‘Nicht lange Rum-gefackelt‘

Hausgemachtes Rumfrüchtesorbet,  
aufgegossen mit spritzigem Odenwaldsekt  
0,1l EUR 4,50

## ‘Lebkuchen-Liaison‘

Lieblicher Müller-Thurgau verfeinert mit Lebkuchensirup  
& aromatischem Gewürztee, aufgegossen mit Prosecco  
0,1l EUR 4,60

## ‘Granatapfelzauber‘

Granatapfellikör der Edelobstbrennerei  
Thomas Helferich,  
aufgegossen mit prickelndem  
Odenwaldsekt  
0,1l EUR 4,80



# Wärmende Winter-Wonnen

## & süße Seelenschmeichler



### `Wintertraum`

-alkoholfrei-

Aromatischer Gewürztee  
mit Orangen-, Maracuja-,  
Trauben- & Zitronensaft  
0,2l EUR 2,90

### `Drachenfeuer`

Würziger Glühwein  
nach altem Hausrezept  
von der Dornfelder-Traube  
0,2l EUR 3,10

### `Goldäpfelchen`

Heißer Odenwälder Apfelwein  
verfeinert mit Helferichs  
köstlichem Apfelstrudellikör  
0,2l EUR 4,50

### `Schneeweißchen`

Heiße weiße Schokolade mit Sahne  
& flüssiger Spekulatiuslikör-Praline  
0,2l EUR 4,10

### `Dunkles Schoko-Domino`

Heiße dunkle Schokolade mit Sahne  
& süßen Dominosteinen  
0,2l EUR 3,90

### `Gepfeffertes Kaffeeklatsch`

Latte Macchiato mit Lebkuchensirup  
& Pfefferkuchencrumble-Topping  
0,2l EUR 3,80





# Rohköstlichkeiten



## Für Salatliebhaber

„Kleines Gartengeleit“  
Kleiner bunter Salatteller  
an unserem hausgemachten  
Kräuter-Dressing  
EUR 3,20

„Rapunzel & Krumbier“  
Feiner Feldsalat an Kartoffel-Dressing  
& würzigen Rauchspeckwürfeln  
EUR 4,80

„Vorzüglicher Vogerlsalat“  
Feiner Feldsalat an Gewürzpflaumen-Chutney,  
Lebkuchencroûtons & mild geräuchertem Hirschschinken  
EUR 9,30

„Extra-Grün-Genuss“  
Große bunte Salatvariation an unserem würzigen Kräuter-Dressing

wählen Sie dazu:

Gebackenen Schafskäse mit Rosmarinhonig,  
Walnüssen & fruchtigen Apfelschnitzchen EUR 11,80

Gegrillte Hähnchenbrust & marinierte Champignons EUR 11,50

## Für unsere Suppenkasperle

„Ganz schön ausgekocht...“  
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
& bunten Gemüsestreifen  
EUR 4,20

„Rührige Rübe“  
Cremiges Karotten-Ingwersüppchen  
mit Rote Bete Chips & Sahnetupfer  
EUR 4,60





# Tänzchen mit Pflänzchen



## `Rühmlicher Rübezahl`

-vegan-

Buntes Erdrüben-Kartoffel-Curry mit & Kichererbsen  
an zartem Möhrenpüree & gepuffter Quinoa

EUR 11,50

## `Gemüsliche Ofenbarung`

Hausgebackene Quiche von Wintergemüsen  
unter dem gratinierten Käsehäubchen an Crème fraîche,  
dazu bunte Salatgarnitur & marinierte Champignons

EUR 12,60

# Frisch aufgefischt...

## `Süßholzraspler!`

In Süßholz-Schalotten-Butter gebratenes Zanderfilet  
an karamellisierten Möhrchen & würzigem Erdrüben-Kartoffel Curry

EUR 16,50

## `Räucherlachs-Liebelei`

Pikant mariniertes Räucherlachstatar  
an Karotten-Kartoffelrösti & buntem Salatbouquet

EUR 11,30

## `Herings-Häppchen`

Feine Matjesfiletwürfel in Sauerrahm mit Äpfeln,  
Gewürzgürkchen & Zwiebeln, dazu Butterkartoffeln

EUR 10,70



# Herzhaftes für große Taten aus Ofen, Topf & Pfanne



‘Uriger Schnitzelschmaus’  
Panierte Schweineschnitzel  
an deftiger Kochkäsesauce & Pommes frites  
EUR 12,80

‘Zünftiger Wolpertinger’  
Gesottene Schweinebäckchen  
an kräftiger Apfel-Trollingersauce,  
dazu in brauner Butter geschwenkter Rosenkohl  
& feine Eierspätzle  
EUR 14,60

‘Unsern Himmel un Erd’  
Gebratene Blutwurst an geschmorten Apfelspalten & Kartoffelpüree  
EUR 10,70

‘Sauer macht glücklich’  
Zarter Sauerbraten vom heimischen Rind  
an feiner Rahmsauce mit Rosinen,  
dazu Rotkohl & Kartoffelklöße  
EUR 13,50

‘Fleischeslust’  
Deutsches Rumpsteak ca. 250g  
an würziger Rotkrautbutter  
& pikantem Balsamico-Zwiebelragout,  
dazu frittierte Kartoffelwürfel  
EUR 20,90





### ‘Knusper-Glücke’

Hähnchenbrustfilet im Pistazien-Knuspermantel  
an feinem Gewürzpflaumen-Chutney  
& buntem Erdrüben-Curry  
EUR 13,80



### ‘Genüssliches Geschnatter’

Ofenfrische Gänsekeule  
an kräftiger Lebkuchen-Portugiesersauce  
dazu fruchtiger Apfelrotkohl & hausgemachte Kartoffelklöße  
mit Lebkuchen-Butterbröseln  
EUR 16,30

## *Wildes aus eigener Jagd*

### ‘Pikantes Pirschgeflüster’

Feine Tranchen vom Rehrücken  
im Lebkuchenmantel  
an Gewürzpflaumen-Chutney,  
dazu Rosenkohl, karamellierte Möhrchen  
& hausgebackene Kartoffelpuffer  
EUR 25,90



### ‘Wilde Salat-Sause’

Pikanter Salat von feinem Sauerfleisch  
an hausgemachter Sauce tartare  
& frittierten Kartoffelwürfeln  
EUR 10,30

### ‘Odenwälder Wildfang’

Gegrillte Wildbratwürste  
an würzigem Rotkraut  
& Kartoffelpüree  
EUR 10,80

### ‘Hubertus-Schmaus’

Herzhaftes Wildgulasch mit frischen Champignons,  
Preiselbeerbirne & feinen Eierspätzle  
EUR 14,80



# Für unsere Maschkatzen & Schleckermäulchen...

‘Meister Petz’ süße Sinfonie`

Großer Dessertbecher

von Walnusseis, Honig, Joghurt

& Apfelmus mit geschmorten

Apfelspalten, Sahne & Müsli-Crunch

EUR 6,00

‘Heiße Rum-Treiberei`

Vanilleeis im Lebkuchenmantel

an heißen Rumfrüchten & Sahnetupfer

EUR 6,30

‘Fruchtige Zimt-Zicke`

Hausgebackenes Törtchen

vom Odenwälder Früchtebrot

an zartem Zimt-Rahm

EUR 6,80

‘SchokolaDeliziös`

Hausgebackenes Schokoküchlein

an würzigem Rumfrüchtesorbet

& flüssiger Praline vom Spekulatiuslikör

EUR 7,20

Schoko-Schwärmer

& Kaffee-Kumpanen

finden auf unserer

warmen Aperitifkarte

weitere Leckereien für den  
süßen Schlemmerabschluss...

Kreieren Sie

Ihren Wunsch-Eisbecher!

Amarena-Kirsch

Málaga

Rumfrüchtesorbet

Schokolade

Stracciatella

Vanille

Walnuss

Zitronensorbet

Eiskugel

EUR 1,00

Portion Sahne

EUR 0,80

*Toppings:*

Karamell- oder Schokosauce,

Smarties oder Müsli-Crunch

EUR 0,50

Amaretto, Baileys,

Eier- oder Kaffeelikör

EUR 1,50



# Unsere Digestifempfehlungen



## Odenwälder Edelobstbrände

Fam. Helferich, Fürth im Odenwald

### Aus der 'Odenwälder Bub'-Linie

-2cl-

Apfelbrand	<i>Holzfasstreifung</i>	40%	EUR 2,60
Mirabellenwasser		40%	EUR 2,60
Obstwasser		38%	EUR 2,40
Williamsbirnenbrand		40%	EUR 2,60
Haselnussspirituose		38%	EUR 2,60
'Odenwälder Bub'	<i>Kräuterbitter</i>	33%	EUR 2,40
'Die Schöne Odenwälderin'	<i>Vielfruchtlikör</i>	20%	EUR 2,20

### Aus der Premiumlinie 'Edelobst'

Apfelbrand	<i>reiner Boskoop</i>	42%	EUR 4,00
Schwarzer Johannisbeergeist		42%	EUR 4,80
Quittengeist		42%	EUR 4,20
Schlehengeist		42%	EUR 4,80
Waldhimbeergeist		42%	EUR 4,80
Mirabellenwasser		40%	EUR 4,80

## Odenwälder Feine Brände

Fam. Gehrig, Grasellenbach-Litzelbach

### Aus der Produktlinie 'Destillate'

Brand aus geeistem Apfelwein		39,1%	EUR 4,90
Hefebrand von der St. Laurent-Traube		40,5%	EUR 3,20
Odenwälder Blutwurz	<i>Bierderivat</i>	39,4%	EUR 3,90

### Aus der Produktlinie 'Exquisites'

Honigapfel		31%	EUR 6,20
Mondbrand vom Spätburgunder		38,5%	EUR 9,40

### Aus der Produktlinie 'Liqueure'

'Ourreweller Gold'	<i>Apfelwein</i>	20,8%	EUR 2,80
'Schwazzi Lieb'	<i>Schwarzbier</i>	18,8%	EUR 2,60
'Eichhörnchenparadies'	<i>Grüne Walnuss</i>	24,6%	EUR 3,40
'Odenwälder Bärenfang'	<i>Honig</i>	39,5%	EUR 3,80
'Hildurs Zauberkraft'	<i>Kirsch-Lavendel</i>	19,8%	EUR 3,40
'Brundhilds Elixir'	<i>Sauerkirsch</i>	18,8%	EUR 3,40