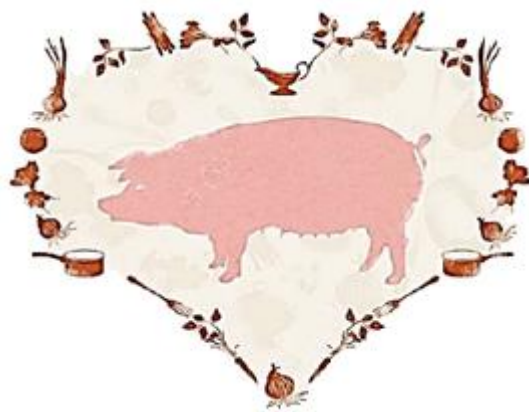


Spezialitätenwochen der Odenwald-Gasthäuser:

# Wir kochen mit Herz!

-Feine Küche mit Leber, Herz & Nieren-



## Gebackene Hühnerherzen

zu cremigem Buttermilch-Mais-Süppchen  
mit frittiertem Wirsing

EUR 5,30

## Pikanter Salat von der Rinderzunge

mariniert mit roten Zwiebeln, Äpfeln, Frühlingslauch  
& Kirschtomaten, dazu gekräuterte Schwenkkartoffeln  
& cremige Meerrettich-Mayonnaise

EUR 9,70

## Feines Schweinenieren-Geschnetzeltes

in kräftiger Sauce vom Groß-Umstädter Riesling  
mit Champignons, Erbsen & Möhrchen  
an gebackenen Griesschnitten

EUR 11,50

## Gebratene Rehleber

vom Rehwild aus eigener Jagd  
an fruchtigem Birnen-Schalotten-Confit,  
dazu gebratene Tranchen vom Kräuterseitling  
& cremiges Kartoffel-Blumenkohlpüree

EUR 14,80