

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung des Küchenchefs

Wildschweinrückensteak

unter Bärlauchkruste

mit Röstkartoffeln

Steinchampignons und Rotweinjus

29€

SUPPE

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

Bärlauchcremesüppchen

mit Bruschetta

8,50

VORSPEISEN UND SALATE

Schneckenragout mit Estragon und Wurzelgemüse

12,50

Salade de Chèvre chaud

traditionell gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig

An geröstetem Baguette an Wildkräuter

11,50

Kleiner gemischter Salat

mit Croutons und gerösteten Kernen

6,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites 13,00

Spätzle mit Bratensauce

6,20

JETZT WIRD ES WILD

unsere Rotweinempfehlung:

Corbieres Rouge | Cave de Gruissan | Frankreich

0,2l / 0,5l Karaffe / 1l Karaffe

Sauerbraten von Schwarzwild

mit Kartoffelklößen und Rotkraut

25,50

Wildragout vom heimischen Wild

mit Semmelknödel und Rotkohl

22,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale

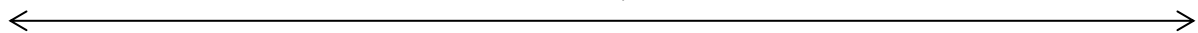
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und
mediterranem Kartoffelpüree

22,50

Wildravioli an Preiselbeerschaum

Mit Süßkartoffel Sellerie Gemüse

26,50



Liebe Gäste,

wir beziehen unser Wild ausschließlich aus regionaler Jagd
(Bammental und Umgebung).

Darum richtet sich die Verfügbarkeit unserer Wildgerichte
nach dem Wildangebot und den Schonzeiten.

Gerichte vom Rehwild gibt es daher nur von Mai bis Januar

Preise aller Getränke und Speisen in € inklusive MwSt.

FLEISCHGERICHTE

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse
29,00

Lucy`s Kochkäseschnitzel
mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet
19,50
dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /0,5l

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein
mit Pommes Frites
18,50

BEILAGEN UND EXTRAS

Portion
Pommes Frites /Bratkartoffeln / Spätzle
/Haselnussspätzle/Gemüse/Kroketten
5,-
Sauce 3,00
Salat oder Bratkartoffeln statt der Beilage des Gerichts 3,30

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Steinpilzravioli

mit Parmesanschaum und frischem Rucola

21,50

Fruchtiges Süßkartoffelcurry mit Mango

dazu gebackenen Falafel und Cashew

17,50

Gemüsegarten mit Bärlauch

, frisches Gemüse, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Kräuter,
Bärlauch mit Schafskäse gratiniert,
dazu Kräuterquark (auch ohne Milchprodukte vegan erhältlich)

17,50

Veganes Edelpilzrisotto

Mit geräuchertem Tofu

17,50

FISCH

Stremellachs aus dem Erlenrauch

mit Tagliatelle und Gemüsejulienne an Zitronensauce

27,50

← unsere Weinempfehlung: →

Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE



Whiskytarte

6,50

Tarte au Citron

6,50

Odenwaldbecher

Schokoladen- & Vanilleeis mit warmen Waldbeeren,
Sahne und Himbeergeist (auch alkoholfrei möglich)

9,50

Sommergruß

Warmes Ananastörtchen mit Kokoseis und Pistazienchip

9,50

Vanilleeis mit Bailey 's

6,50

Pralinentrio mit Espresso

7,50

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

5,50

Zitonensorbet / Cassissorbet

Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis

2,30