

	€
<i>Vorspeisen</i>	
<i>Gemischte Blattsalate mit Hausmacher Dressing, Croutons und Kürbiskerne, Schnittlauchschand</i>	12,50
<i>mit drei Gambas</i>	zusätzlich 16,50
<i>Feldsalat mit Kartoffeldressing Croutons und krosser Speck</i>	10,50
<i>Gebratene Gänseleber</i>	zusätzlich 7,--
<i>Rosa gebratener Kalbsbraten - kalt Thunfischsauce, Kapernapfel und Rucola</i>	19,--
<i>Terrine von Wachtel- und Geflügellebermousse Salat von Hokkaido-Kürbis in Ahorn-Currydressing</i>	21,50
<i>Variation vom Norweger Rauchlachs Honig-Senfsauce, Linsensalat</i>	19,50
<i>Tatar vom argentinischen Rind, angemacht Parmesan-Chip</i>	21,50
<i>mit Pommes frites</i>	zusätzlich 6,50
<i>Pfifferlingsalat auf Serviettenknödel-Carpaccio Gegrillter Ziegenkäse</i>	19,50

Suppen

<i>Kartoffelsuppe mit Speck Croutons und Crème fraîche</i>	7,50
<i>Kürbis-Apfelsuppe mit Kokosmilch und Steirischem Kürbiskernöl</i>	8,50
<i>Consommé vom Rind mit Steinpilzravioli</i>	9,50

€

Für unsere kleinen Gäste

*Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse
Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise* 12,50

Pasta-Gericht

*Waldpilzragout in Kräuterrahm
Fettuccine* 22,50

Veganes Menü

Kürbissuppe 8,50

*Ragout von Soja und Pilzen in Tomatensugo
Fregola Sarda* 22,50

*Pflaumenkompott
Veganes Vanilleeis* 11,50

Fischgerichte

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Fettuccine in Safransauce mit halbtrockneten Tomaten* 31,50

*Saiblingsfilet und Garnele
auf Kartoffel-Mangoldragout
Dijon-Senfsauce* 31,50

€

Fleischgerichte

Pfeffersteak vom Argentinischen Rinderfilet
Rahmsauce
Speckbohnen
Gebratene Drillinge 36,50

Rinderroulade Hausfrauen Art
Burgundersauce
Verschiedene Gemüse, Butterkartoffeln 28,50

Kotelette vom Iberico Schwein
Salsa Verde, Waldpilzrisotto 29,50

Brust und Keule von der Oldenburger-Ente
Kumquat-Sauce
Wirsinggemüse, Schupfnudeln 32,--

Geschmorte Odenwälder Wildschweinkeule
Preiselbeersauce
Steckrübengemüse, Serviettenknödel 28,50

Hirschmedaillons - rosa gebraten
Wacholderrahmsauce
Gebratene Pfifferlinge, junger Broccoli
Kartoffel-Kürbispüree 35,50

Für 2 Personen

Chateaubriand
Sauce Béarnaise
Gebratene Pfifferlinge
Verschiedene Gemüse
Rosmarinkartoffeln *pro Person* 40,50

	€
Desserts	
<i>Pflaumenkompott Vanilleeis oder veganes Vanilleeis</i>	11,50
<i>Apfel-Crumble Amaretto-Eis</i>	12,50
<i>Haselnussparfait Himbeersauce</i>	12,50
<i>Creme Caramel Verschiedene Früchte</i>	12,50
<i>Dessert-Variation Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -</i>	13,50

Käseauswahl

<i>Verschiedene Käsesorten mit Dattelbrot und Feigensenf</i>	16,50
--	-------

Kaffee-Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Espresso</i>	2,60
<i>Espresso doppelt</i>	5,20
<i>Cappuccino</i>	4,00

*Alle Preise in Euro.
In den Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.*