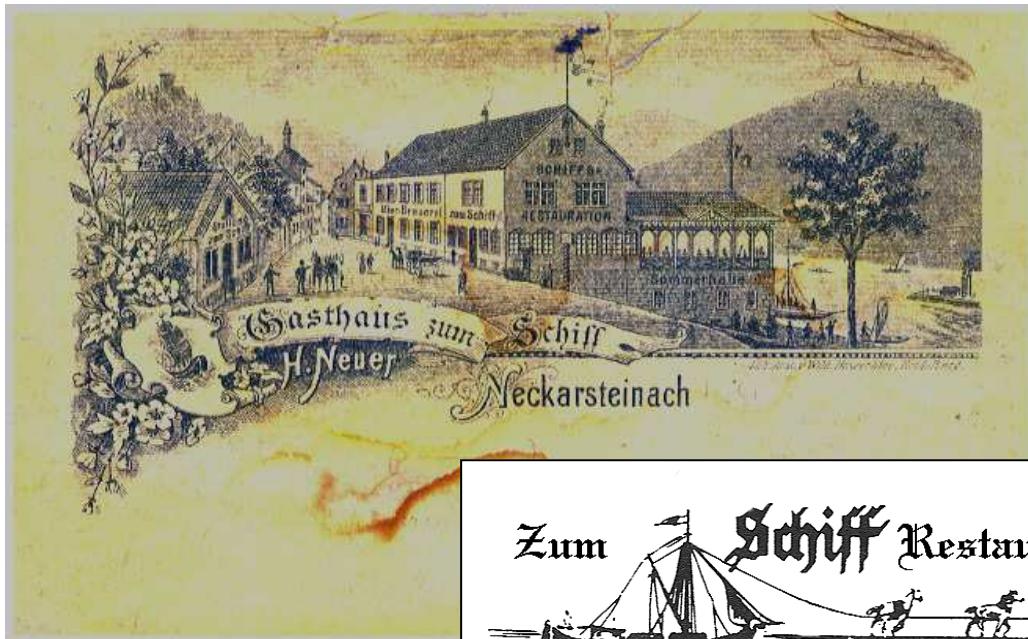


Menü - Vorschläge



Liebe Gäste!

*Vielen Dank für Ihr Interesse
an unserem Haus.*

*Bitte beachten Sie, dass die
Ihnen vorliegende Auswahl nur Vorschläge
unserer Möglichkeiten darstellt.*

*Für Ihre eigenen Vorschläge
stehen wir Ihnen selbstverständlich
gerne zur Verfügung.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Familie Gärtner - Zantopp

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl Markklößchen <u>oder</u> Eierstich <u>oder</u> Kräuterflädle	3,80
Festtagssüppchen Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen, Markklößchen und Flädle	4,00
Zwiebelsuppe mit Parmesancroutons	3,80
Grünkernsuppe mit Markklößchen	3,80
Pfälzer Kartoffelsamtsuppe mit Räucherlachsstreifen	4,00
Gemüsecrèmesuppe mit ganzem Grünkern	3,80
Brokkolicremésuppe	4,00
Heppenheimer Rieslingsuppe	4,00
Odenwälder Forellencrèmesuppe	4,50
Kürbiscremésuppe vom Hokkaido mit Kürbiskernen und Kernöl (saisonal)	4,50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumstreifen und Knoblauchkracherle (saisonal)	4,50
Cappuccino vom Pfifferling (saisonal)	4,50
Cappuccino vom Steinpilz	4,50
Cappuccino vom Sauerampfer mit Scampi	4,50



Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Senf- Honig- Dillsoße	8,-
Fisch - Variationen Lachstatar , Forellenmaultäschle und Scampicoctail	8.50
Maultäschle von geräucherten Forellen <u>oder</u> Lachs Im Kräuterpfannkuchen eingerolltes, geräucherte Forellen - bzw. Lachstatar mit crème fraîche und Dill	8,00
Fruchtiger Scampicoctail mit rassisger Cocktailssoße und Früchten	8,50



Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Rohschinken dazu Butter und Ciabatta	7,50
Schinkenröllchen aus saftigem Hinterschinken gefüllt mit weißem und grünem Stangenspargel (saisonal)	7,50
Königin - Pastetchen gefüllt mit Ragout Fin (feines Kalbsragout) und Sc.Hollandaise	7,50

Zwischengerichte

Beilagen Salatteller

Großer **Salatteller** wahlweise mit :

Gebratene Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl

Kurz gebratene Streifen von der **Putenbrust**

Gebratene **Entenleber** in Balsamicojus



3,50

7,50

7,50

8,50

Zitronensorbet

4,00

Camparisorbet

4,80

(mit **Sekt** aufgefüllt → Aufschlag: € 0,50 p.P.)

Warme Zwischengerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten

An Blattspinat mit Honig – Senf – Dillsoße und buntem Reistimbal

10,50

Lachsnudeln

Tagliatelle mit Räucherlachsstreifen in Rieslingssoße

8,50

Coquilles Saint-Jacques (Jakobsmuscheln)

2 Jakobsmuscheln im Rauchmantel gebraten
an cremigem Lauchgemüse und kleinem Reistimbal

9,50

Hauptgänge

Zu jedem Hauptgang reichen wir **eine** Gemüse - und **eine** Sättigungsbeilage Ihrer Wahl !
Für jede weitere Gemüse - oder Sättigungsbeilage
berechnen wir einen Aufschlag von je € 0,50 p.P.

Schweinebraten aus dem Nacken	14,50
Gemischter Braten (Rind und Schwein)	15,50
Rinderschmorbraten an eigener Soße oder Burgundersoße	15,50
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelspalten und Rosinen	16,50
Kalbsrahmbraten an eigener Soße	16,00
Kalbsnierenbraten	17,80
Ganze Kalbshaxen vom Brett am Tisch tranchiert	18,90
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße	14,50
Kasselerrücken aus dem Backofen mit Williamsbirne und Choronsoße oder mit Gorgonzola überbacken	14,00
Hirschkalbsbraten aus der Keule	16,50
Wildschweinbraten aus der Keule	16,50
<u>Für Braten zum Nachreichen</u> berechnen wir	→ Aufpreis 2,- p.P.
Zu allen Braten wahlweise verschiedene Pilzsoßen Champignons à la crème Steinpilzsoße Morchelrahmsoße	→ Aufpreis 2,- p.P.

Kurz gebratenes vom Schwein

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet „ einmal anders “ auf Apfelscheiben und Calvadosrahmsoße	16,80
Rosa gebratene Medaillons mit Champignons à la crème	16,80
Rosa gebratene Medaillons mit Kräuter-Bärlauchkruste (saisonal)	16,80
Rosa gebratene Medaillons mit Senf – Meerrettichkruste	16,80
Ganze Schweinelende im Kräuterpfannkuchenmantel	18,50
Gebratenes Schweinerückensteak mit Champignons à la crème	13,50
Gebratenes Schweinerückensteak mit Williamsbirne und Choronsoße	13,50

Kurzgebratenes vom Kalb

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak	
mit Champignons a la cremè	19,00
mit Steinpilzsoße	19,50
“ au four “ mit Ragout Fin (feines Kalbsragout)und Sc. Hollandaise überbacken	20,50
mit einer Morchelrahmsoße	20,50
Rosa gebratene Medaillons vom Kalbsfilet	
„ Strindberg “ mit Senf – Zwiebelkruste	23,50
mit Steinpilzrahmsoße	24,00
mit Morchelrahmsoße	25,50

Kurzgebratenes vom Rind

Rosa gebratenes **Rumpsteak**

mit hausgemachter Kräuterbutter	17,50
mit hausgemachter Kräuterkruste überbacken	17,50
mit rotem und grünem Madagaskarpfeffer in Cognacrahmsoße	17,50
„ Strindberg “ mit Dijonsenf – Zwiebelkruste	17,50
„ Russische Art “ mit Preiselbeermeerrettich und Sc. Hollandaise überbacken	17,50

Rosa gebratenes **Rinderfilet**, ca. 200 gr Steak

mit hausgemachter Kräuterbutter	23,50
mit hausgemachter Kräuterkruste überbacken	23,50
„ Strindberg “ mit Dijonsenf – Zwiebelkruste	23,50
mit rotem und grünem Madagaskarpfeffer in Cognacrahmsoße	23,50

Maispoulardenbrüstchen

„ Florentiner Art “ Spinatfüllung mit Pinienkernen	17,00
oder ohne Füllung	15,00

Rund um den Fisch

Gebratenes **Lachsfilet** 16,80

Gebratenes **Filet vom Viktoriabarsch** 17,50

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet** 18,50

Wahlweise mit:

mit Honig – Senf – Dill- Hollandaise

mit Limetten – Salbeisoße

mit Sauerampfer - Hollandaise

mit Mandelbutter

nach „Müllerin Art“

mit Pommery Senfsoße

Saltimbocca vom **Seeteufel**
im Rohschinkenmantel mit Salbeibutter 20,50



Beilagen und Gemüse

Pommes frites

Kartoffelkroketten

Dauphinekartoffeln

Kartoffelrösti

Gratin Kartoffeln

Schupfnudeln

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffel

Hausgemachte Spätzle (Mohnspätzle – Kräuterspätzle – Vollkornspätzle)

Butternudeln (Tagliatelle)

Bunter Gemüsereis



Gemüse

Feine Erbsen

Butterkaröttchen

Brokkoli mit Mandelbutter oder Sc.Hollandaise

Blumenkohl

Blattspinat

Lauchgemüse à la crème

Kohlrabi

Fenchel gedünstet

Rosenkohl mit Speck oder à la crème

Rahmsauerkraut

Ratatouille

Bunter Rahmwirsing (saisonal)



Dessert

Warm aufgeschlagenes **Zabaione** von **Marsala** (Weinschaum) 4.00

Hausgemachte dunkle **Mousse au chocolat**
mit frischen Früchten 6.00

Frisches Früchteragout mit cremigem Vanilleeis 4,80

Crème Brûlée



4,80

Odenwälder Rote Grütze mit cremigem Vanilleeis 4,50

Hausgemachte Parfaits

Zimtparfait mit warmen karamellisierten Apfelspalten
oder mit beschwipsten Pflaumen 5,50

Maraschinoparfait mit heißen Schattenmorellen 5,50

Orangen - Maracujaparfait 5,50