

# Hauptgänge

**Gebratenes Filet von der Meeräsche** <sup>F1</sup>  
auf Safran-Muschel-Risotto <sup>D, H, J, M</sup> 24,50 €

**Rosa gebratene Entenbrust** <sup>D</sup> 29,50 €  
auf Kürbispüree <sup>D</sup> und Steinpilz-Kartoffeltarte <sup>F1, M</sup>

**Surf & Turf** Rumpsteak mit Garnelenspieß <sup>J</sup>  
mit Lauch-Taleggio-Tarte <sup>A, D, F1</sup> 32,50 €

**Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter** <sup>D, M</sup> 29,50 €  
und Pommes Frites

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** <sup>A, D, F1, F</sup> mit Pommes  
**Frites** 24,50 €  
und Zitrone und Preiselbeermarmelade

**Odenwälder Rehbockrücken mit Preiselbeerrotkohl** 35,50 €  
und Nougat-Amarettini-Knödeln <sup>A, D, F1</sup>

**Odenwälder Hirsch – oder Rehglasch** <sup>M</sup> 21,50 €  
mit Kartoffelklößen <sup>A, F1</sup> und Rotkohl

**Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken** <sup>A, F1</sup> mit  
Pommes Frites 12,50 €

**Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken**  
mit Jägersoße und Butterspätzle <sup>A, D, F1</sup> 15,50 €

**Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken**  
mit Kochkäse und Kroketten <sup>A, D, F1</sup> 15,50 €

**Tagliatelle** mit schwarzer Trüffelbutter in Rahm <sup>A, D, F1</sup> 15,50 €

**Currywurst wie in NRW** <sup>E, G, 1, 2, 3, 14</sup> 10,50 €  
mit hausgemachten Curry und Pommes- auf Wunsch „Rot/Weiß“

## Essen für coole Kids

**Paniertes Schnitzel** <sup>A, F1</sup> mit Pommes 7,50 €

**Nudeln** <sup>A, F1</sup> mit Sauce Bolognese 6,50 €

**Zwei kleine Bratwürste** <sup>2,3</sup> mit Kartoffelwürfel 6,50 €