

Vorspeisen/ Kleinigkeiten:

Verschiedene Blattsalate mit Salatgurke, Kirschtomaten
und Sonnenblumenkerne angemacht mit Balsamico-Jogurt-Dressing 6,80 €

Tomatisierte Geflügelkraftbrühe mit Basilikumklößchen
und Gemüsestreifen 8,80 €

Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand
mit Rucola und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert 17,80 €

Dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Flammkuchen:

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck 11,80 €

Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Mozzarella,
Pesto und Rucola 12,80 €

Flammkuchen mit Sauerrahm, geräucherter Lachs,
Kirschtomaten und Rucola 13,80 €

Flammkuchen mit Sauerrahm, Garnele, Knoblauch,
Kirschtomaten und einem Mix von Edelkresse 15,80 €

Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Pinienkerne,
Honig, Kirschtomaten und Rucola 14,80 €

Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Pfifferlinge
und Speck, verfeinert mit Wiesenkräuter 16,80 €

Hauptgänge:

Zucchinilasagne mit Couscous-Bolognese an Grillgemüse und Tomatenculi (vegan)	18,80 €
Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Kartoffeln, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	18,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Ziegenkäse, Kirschtomaten und Pinienkernen auf Kräutergnocchi an Rosmarinjus	21,80 €
Schnitzel vom Jungschwein mit Bohnen-Speck-Bouquet, dazu Bratkartoffeln an Bratenjus	18,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinsöße	23,80 €
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken auf in Tomaten geschwenkte Pappardelle dazu gebratenes Gemüse	21,80 €
Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, dazu hausgemachte Spätzle	20,80 €
Gegrillter Lammrücken auf Ratatouille mit gebratener Polentaschnitte an Thymianjus	26,80 €
Gegrilltes Doradenfilet auf Fenchelgemüse dazu Gemüserisotto an Proseccojus	24,80 €

Dessert:

Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten	6,80 €
Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenkatze	6,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken mit Kirschen dazu Schokoladeneis	7,80 €
Duett von Erdbeer- und Vanillecreme mit Zitronensorbet und Heidelbeeren	9,80 €
Dessertvariation „Altes Badhaus“	12,80 €

Zu ihrem Dessert empfehlen wir:

Dessert- Süßweine

<u>Deutschland</u>	<u>0,05 l</u>
Dornröschen rot, süß Weingut Jean Buscher, Rheinhessen	5,80 €
Dornröschen weiß, süß Weingut Jean Buscher, Rheinhessen	5,80 €
<u>Frankreich</u>	<u>0,05 l</u>
Rogomme rot, süß Chateau de Chambert, Floressas	7,80 €
<u>Südafrika</u>	<u>0,05 l</u>
Ratafia weiß, süß Pierre Jourdan, Franschoek	6,50 €