

Tapas

Käse aus Manchego mit Feigensenf und Mandeln	3,80 €
Oliven, Peperoni und getrocknete Tomaten in Öl	2,80 €
Grüne und schwarze Oliven	2,80 €
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch	2,80 €
Kartoffeltortilla mit Gemüse und Ei	2,80 €
Röstkartoffeln mit Knoblauch	2,80 €
Champignon mit Knoblauch gebraten	3,10 €
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico- Creme	2,80 €
Brixtasche gefüllt mit Ziegenkäse	2,80 €
Gefüllte Samosas mit einem Mango-Ananas Dip	2,80 €
Frühlingsrolle mit Gemüse und einer süß- sauren Soße	2,80 €
Duo von Jakobsmuscheln mit Chorizo	3,80 €
Gegrillter Pulpo mariniert mit Limonensaft und Blattpetersilie	3,50 €
Gegrillte Garnele mit Kräuterknoblauch	3,50 €
Gegrillte Sardinen mit Knoblauch, Zitronen und Petersilie	3,50 €
Hähnchenbrust mit Knoblauch und Limonen	3,50 €
Gegrillte Chorizo mit weißen Bohnen und Tomaten	3,50 €
3 Datteln im Speckmantel	3,10 €
Hähnchenolivenspieß mit Tomatensalsa	3,50 €
Katalonische Hackfleischbällchen in feuriger Tomatensoße	3,80 €
Aioli	1,50 €

Dazu reichen wir openfrisches Baguette

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Unser separater Allergienordner gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

Pfifferlinge

Cremesuppe vom Pfifferling mit Wiesenkräuter verfeinert dazu einen Hirschschinkenchip	8,80 €
Verschiedene Blattsalate angemacht mit Himbeerdressing dazu Späne vom Grana Padano, Croutons und in Olivenöl gebratene Pfifferlinge	15,80 €
Blattsalatvariation angemacht mit Himbeerdressing an mit Honig glasierten Rinderfiletstreifen und gebratene Pfifferlinge	19,80 €
Geschwenkte Bandnudeln mit Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Blattpetersilie und Rucola	17,80 €
Ragout vom Pfifferling auf Kartoffelgnocchi dazu Ziegenkäse unter der Pinienkernkruste	18,80 €
Gebratenes Schweinefilet an Pfifferlingsrahm dazu geschwenktes Gemüse und hausgemachte Spätzle	23,80 €
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Pfifferlingsrisotto und glasiertem Gemüse	24,80 €

Grünkern

Rinderkraftbrühe mit Grünkern und Gemüsejulienne	7,80 €
Wirsingroulade gefüllt mit Grünkernschrot, Mandel und Rosinen auf Drillinge an Mandel-Chilisoße	21,80 €
Gegrilltes Zanderfilet auf Grünkernrisotto und gebratenen Pfifferlingen an Proseccoschaum	25,80 €
Gebratenes Kalbssteak unter der Grünkernkruste auf Kartoffelgnocchi mit Vanillekarotten an Thymianjus	26,80 €

Vorspeisen/ Kleinigkeiten:

Verschiedene Blattsalate mit Salatgurke und Kirschtomaten angemacht mit Balsamico-Jogurt-Dressing	6,80 €
Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern	9,80 €
Rindertatar vom Roastbeef auf gegrillter Zucchini dazu Chilicrostinis und Kartoffelstroh	15,80 €
Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand mit Rucola und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert	17,80 €
Gegrillte Avocadohälfte gefüllt mit sautierten Kirschtomaten, Flugmango, Frühlingzwiebeln und Pinienkernen, dazu mit Zitronen-Chilimarinade angemachter Bittersalat	15,80 €
Caprese von der Ochsenherztomate und Büffelmozzarella mit tasmanischem Pfeffer und Basilikumpesto an Salatbouquet	14,80 €

Dazu servieren wir Ihnen Baguette

Flammkuchen:

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	10,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola	11,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, geräucherter Lachs, Kirschtomaten und Rucola	12,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Garnele, Knoblauch, Kirschtomaten und einem Mix von Edelkresse	14,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Pinienkerne, Honig, Kirschtomaten und Rucola	13,80 €

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Unser separater Allergienordner gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

Hauptgänge:

Gemüse-Buchweizenpfanne in Kokossoße dazu eine mit Ratatouille gefüllte Tomate (vegan)	17,80 €
Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Drillingen, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	17,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat auf Kräutergnocchi an Rosmarinjus	20,80 €
Saltimbocca vom Odenwälder Sous vide gegartem Schweinefilet auf Gemüse-Bandnudeln an Olivenglace	21,80 €
Schnitzel vom Jungschwein mit Bohnen-Speck-Bouquet dazu Bratkartoffeln an Bratenjus	18,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinsoße	23,80 €
Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle	20,80 €
Gebratenes Felchenfilet auf Kaiserschoten mit karamellisierten Staudensellerie-Risotto an Krustentiersoße	23,80 €
Fischvariation mit Kräuter-Prosecco-Tagliatelle und Paprikagemüse	25,80 €
Tranchen vom Hirschrücken auf Vanillekarotten dazu geschmolzene Bandnudeln an Thymianjus	26,80 €

Dessert:

Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten	6,80 €
Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenlatze	6,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken an Apfelragout dazu Cassissorbet	7,80 €
Karamelltörtchen an Erdbeersalat und Sauerrahmeis	8,80 €
Dessertvariation „Altes Badhaus“	12,80 €
Käsevariation mit Feigensenf dazu Baguette	13,80 €

Zu ihrem Dessert empfehlen wir:

Dessert- Süßweine

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