



BRAUEREI KELLER

- seit 1881 in Familienbesitz -

Kalte und warme Vorspeisen

Auswahl von knackigen Blattsalaten
in Kräutercremedressing mit Schafskäse und Oliven
dazu frisches Stangenweißbrot

7,80 €

Hauptgang 10,20 €

Filet von der Bachforelle
in mildem Buchenrauch geräuchert,
dazu pikanter Sahnemeerrettich
und Toastbrot

7,50 €

Auswahl von knackigen Blattsalaten
in Kräutercremedressing
mit Streifen vom gebratenen Main-Zanderfilet

10,80 €

Hauptgang 12,80 €

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
dazu geschmolzene Kirschtomaten, mit Parmesankäse
überbacken und Stangenweißbrot

8,80 €

Heiße Ofenkartoffel mit Kräuterquark
dazu gebratene Streifen vom Schweinefilet

9,80 €

Suppen

Fränkisches Grünkernsüppchen
mit gerösteten Kräutercroutons

3,50 €

Klare Ochschwanzsuppe
mit altem Sherry verfeinert

4,50 €





BRAUEREI KELLER

- seit 1881 in Familienbesitz -

Aus Teich, Fluss und Meer

Pochiertes Filet vom schottischen Wildlachs
an leichter Dill-Rieslingsoße
mit feinem Langkornreis 15,80 €

Filet vom Main-Zander in Olivenöl gebraten
auf mediterranem Gemüsebeet,
dazu sautierte Rosmarinkartoffeln 17,20 €

Saftig gebratenes Filet vom Seehecht
mit Kräuterbutter bunter Salatteller mit Kartoffelsalat 14,80 €

Frisch aus unserem Bassin

Lebendfrische Odenwald-Forelle "Blau" oder "Müllerin" Art
dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln
und bunter Salatteller 14,80 €

Lebendfrische Odenwald-Forelle in brauner Mandelbutter
gebraten Basmati-Reis und bunter Salatteller 14,80 €

Bunter Beilagensalat an Kräuterrahmdressing
mit gerösteten Brotcroutons

3,00 €





BRAUEREI KELLER

- seit 1881 in Familienbesitz -

Aktuell vom Tagesmarkt

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ dazu pommes frites und bunter Beilagensalat	11,80 €
Kleine Putensteaks „Orientalisch“ an Langkornreis, mit pikanten Früchten und leichter Curryrahmsoße ⁽³⁾	15,20 €
Schweinerückensteak vom Grill mit frischen Champignons in Rahm dazu pommes frites und bunter Beilagensalat	15,80 €
„Kellers Schwabenteller“ zarte Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Beilagensalat	17,80 €
Saftiges Rumpsteak (250g) vom Grill mit Kräuterbutter, Ingo Holland-Steakgewürz und gegrillter Tomate, dazu Kroketten und bunter Beilagensalat	19,80 €
Odenwälder Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm mit Pilzen und Preiselbeerbirne, dazu hausgemachte Butterspätzle	15,80 €
Fränkischer Räubertopf zarte Filets in Kräuterrahm mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pilzen garniert, dazu Kroketten und bunter Beilagensalat	16,80 €
Kellers Braumeisterspieß kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, mit Grilltomate und Speckböhnchen, dazu Bratkartoffeln	18,80 €





BRAUEREI KELLER

- seit 1881 in Familienbesitz -

Vesper und kleine Gerichte

Belegtes Brot mit Emmentaler Käse	4,20 €
Hausgemachter Kochkäse mit Musik, dazu Butter und Frankenbrot	5,50 €
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei	5,20 €
Gebackener Camembert mit röscher Petersilie dazu Wildpreiselbeeren ⁽⁶⁾ und Bauernbrot	6,20 €
Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken und Ananas, mit Käse überbacken	7,80 €
Marinierte Heringsfilets „Hausfrauen Art“ in pikanter Sahnese, mit Petersilienkartoffeln	9,80 €
Hausgemachte Sülze, reich garniert mit frischen Salaten dazu gebackene Kartoffeln und Remouladense	9,80 €
Fränkischer Winzerteller mit gekochtem und rohen Schinken, kaltem Braten, Hausmacher Wurst und verschiedenem Käse, dazu Butter und Bauernbrot	8,80 €
Odenwälder Schinkenplatte mit geräuchertem und gekochtem Schinken garniert mit Essiggurke, dazu Butter und Bauernbrot	8,80 €
Platte mit kaltem Braten von saftigem Schweinekammbraten mit Remouladense ⁽¹⁾ , Gewürzgurke, Butter und Bauernbrot	8,80 €





BRAUEREI KELLER

- seit 1881 in Familienbesitz -

Süße Verführungen zum Abschluss

Mövenpick-Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne garniert 5,20 €

Pfirsich „Melba“ 5,20 €
Mövenpick-Vanilleeis an Pfirsichhälften,
mit Schlagsahne und Himbeersoße garniert

Hausgemachtes Eisparfait 7,20 €
mit frischen Früchten umlegt
und Schlagsahne garniert

„Kaiserschmarrn“ 7,80 €
nach Art des Hauses mit Apfelmus

Eine Spezialität unseres Hauses: 8,50 €
„Äpfel Arnouville“- mit frischer Vanille, Zimt und Weinbeeren
am Tisch mit Pernod flambiert, dazu Mövenpick-Vanilleeis und Schlagsahne

Bitte beachten Sie auch unsere spezielle Eiskarte.

In unseren Preisen sind 12,5 % Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer enthalten

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Phosphat 5 = geschwefelt 6 = mit Süßungsmittel

