

KALTE UND WARMER VOSPEISEN

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

7,80 €

als 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

11,80 €

als Hauptgang 13,80 €

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

3,80 €

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry verfeinert

4,50 €

Aus Teich, Fluß und Meer

Pochiertes Filet vom schottischen Wildlachs
an leichter Dill-Rieslingsoße
mit feinem Langkornreis
16,20 €

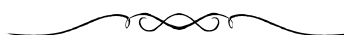
Filet vom Main-Zander in Olivenöl gebraten
auf mediterranem Gemüsebeet,
dazu sautierte Rosmarinkartoffeln
17,80 €

Saftig gebratenes Filet vom Seehecht
mit Kräuterbutter
bunter Salatteller mit Kartoffelsalat
15,50 €

Frisch aus unserem Bassin:

Lebendfrische Odenwald-Forelle "Blau" oder "Müllerin" Art
dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln
und bunter Salatteller
16,80 €

Lebendfrische Odenwald-Forelle in brauner Mandelbutter gebraten
Basmati-Reis und bunter Salatteller
17,80 €



Bunter Beilagensalat an Kräuterrahmdressing
mit gerösteten Brotcroustons
3,20 €

AKTUELL VOM TAGESMARKT

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
dazu pommes frites und bunter Beilagensalat
12,50 €

Kleine Putensteaks „Orientalisch“
an Langkornreis, mit pikanten Früchten und leichter Curryrahmsauce⁽³⁾
15,80 €

Schweinerückensteak vom Grill
mit frischen Champignons in Rahm
dazu pommes frites und bunter Beilagensalat
16,80 €

„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
16,80 €

Fränkischer Räubertopf
zarte Filets in Kräuterrahm mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pilzen garniert,
dazu Kroketten und bunter Beilagensalat
17,80 €

Kellers Braumeisterspieß
kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, mit Grilltomate und Speckböhnchen
dazu Bratkartoffeln
19,80 €

VESPER UND KLEINE GERICHTE

Belegtes Brot mit Emmentaler Käse

4,50 €

Hausgemachter Kochkäse mit Musik,
dazu Butter und Frankenbrot

5,80 €

Schinkenbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei

5,80 €

Gebackener Camembert mit röcher Petersilie
dazu Wildpreiselbeeren⁽⁶⁾ und Bauernbrot

6,50 €

Toast „Hawaii“

mit gekochtem Schinken und Ananas, mit Käse überbacken

8,50 €

Marinierte Heringsfilets „Hausfrauen Art“

in pikanter Sahneseife, mit Petersilienkartoffeln

9,80 €

Hausgemachte Sülze, reich garniert mit frischen Salaten

dazu gebackene Kartoffeln und Remouladenseife

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 Remouladenseife⁽¹⁾,
Gewürzgurke, Butter und Bauernbrot

8,80 €

SÜßE VERFÜHRUNGEN ZUM ABSCHLUß

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

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

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

„Kaiserschmarrn“
nach Art des Hauses
mit Apfelmus
8,20 €

Eine Spezialität unseres Hauses:
„Äpfel Arnouville“
mit frischer Vanille, Zimt und Weinbeeren
am Tisch mit Pernod flambiert
dazu Mövenpick-Vanilleeis und Schlagsahne
8,80 €

Bitte beachten Sie auch unsere spezielle Eiskarte.

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

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