



Vorspeisen

Rind, Bete & Petersilie (1,7,8a,10) € 16,00
Tatar vom Rinderfilet, eingelegte Rote Bete
Petersilien-Mayonnaise, Brotauswahl

Ackersalat (1,7,8,10) € 12,00
Kürbis-Vinaigrette
rosa gebratene Gänseleber & Apfel-Chili-Chutney

„Herbstzeit“ (1,2,3,4,7,8,9,10) ab 2 Pers., pro Person € 17,00
Gebeizter Lachs und Räucherforelle vom Forellenhof Spohn
Selleriemousse und Kürbischutney
Tatar vom Rinderfilet, Petersilien-Mayonnaise
Ackersalat und Brotauswahl

Suppen

Gartenkürbissuppe (1,7,9) € 7,00
Creme fraîche, Liebstockpesto

Klares Ochsenschwanzsüppchen (1a,3,7,9) € 8,00
Steinpilzravioli, Wurzelgemüse



Zwischengang (auch als Hauptgang möglich)

Bäckchen, Steinpilz & Blumenkohl (1,3,9) € 15,00 € 22,00
Geschmorte Kalbsbäckchen
cremige Steinpilz-Gnocchi
gebackener wilder Blumenkohl

Gänseleber „Berliner Art“ (1,7,9) € 14,00 € 19,00
Nussbutter-Püree
Röstzwiebeln & Apfel

Natur pur

Trüffel, Pappardelle & Rosenkohl (3,7,8h) € 22,00
cremige Trüffel-Pappardelle
sautierte Rosenkohlblätter
Wintertrüffel





Fisch

Zander, Liebstockel & Linsen (7,8,9,10)

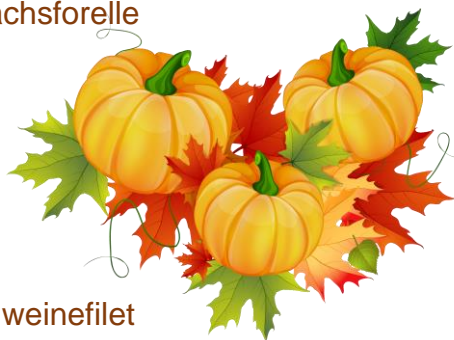
€ 23,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Liebstockelrisotto und Belugalinsen

Forelle, Kartoffel & Lauch (4,7,8,9)

€ 22,00

Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle
cremigtes Kartoffel-Lauch-Gemüse
Kürbiskernöl



Fleisch

Wilderer (1,3,7)

€ 28,00

Medaillons vom Hirschrücken & Jungschweinefilet
frische Pilze in Rahm
Brettspätzle, Preiselbeeren

Maishähnchen, Aprikose & Kürbis (3,7,8)

€ 24,00

mit Aprikosen und Ziegenfrischkäse gefüllte Maishähnchenbrust
Kartoffel-Kürbis-Taschen

Sauerbraten vom Hirschkalb (1)

€ 26,00

Rosinen-Preiselbeerjus
Kartoffelknödel, Speckrosenkohl

Eifelhirsch, Semmel & Rosenkohl (1)

€ 26,00

Rosa gebratener Rücken vom Eifelhirsch
Semmeloufflé, Rosenkohl-Kürbisgemüse
Preiselbeerjus

ab dem 11.November 2021

Ofenfrischer Gänsebraten

vom Geflügelhof Ziegler, Bammental nahe Heidelberg (1a,3,7,l)

€ 33,00

im Natursaft & Maronen
mit geschmelzten Kartoffelknödeln oder Kartoffelplätzchen
Apfelrotkohl oder Speck-Rosenkohl

„Ganz viel Gans“ – Zubereitungszeit 35 Minuten (1a,3,7,8,l)

€ 150,00

Eine ganze knusprige Gans für 4-5 Personen
am Tisch tranchiert, mit allem Drum und Dran
Dazu reichen wir eine Flasche Krone Rotwein





Krone | Steaks

Roh Gewicht	Lady (200g)	Dr. Kohl (300g)
Rumpsteak aus Uruguay	€ 23,00	€ 29,00
Rinderfilet aus Argentinien	€ 28,00	€ 35,00
Odenwälder Schweinerückensteak	€ 18,00	
Lammrücken vom irischen Weidelamm	€ 24,00	

Aus unserem Dry Ager dürfen Sie gerne auswählen:
-Unser Service-Personal ist Ihnen gerne behilflich-

Roh Gewicht	Lady (200g)	Dr. Kohl (300g)
Entrecôte aus Pommern	€ 26,00	€ 34,00
U.S. Roastbeef	€ 24,00	€ 30,00

Wähle | eins und zwei

1 | Saucen | Butter (1, 3, 7, 9, 10)

Kräuterbutter | Café de Paris Butter | Sauce Béarnaise |
Portweinschalotten | sautierte Pilze | Pfefferrahmsauce |
Pilzsauce



2 | Beilagen | Gemüse | Salat (1a, 3, 7, 9, 10, 12, H, I)

Bratkartoffeln | Pommes Frites | Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle
Ofengemüse | Blattsalate |

Das Besondere | auch für 2 Personen (Zubereitungszeit 30 Min) pro Person € 39,00

Chateaubriand (1a,1b,3,7,10,B,L)
Rinderfiletmittelstück, rosa gebraten
Wintergemüse vom Wochenmarkt
Kartoffelgratin & gebratene Kürbis-Taschen
Sauce Béarnaise, Café de Paris-Butter



Aus dem Herbstgarten

Eine Schüssel Gartensalate (1a, 1b, 7, 8c) € 5,00
Gartensalate und Rohkostsalate in Hausdressing
Samen, Radieschen & geröstete Kerne

wahlweise mit:

4 Stück gebratenen Riesengarnelen, Chili-Dip (2, 7, L) € 19,00

gebratenem Maishähnchen, Apfel-Kürbis-Chutney (1a,3,7,10) € 16,00

Klassiker

Original Wiener Schnitzel (1a, 1b, 3, 7) € 21,00
Pommes Frites & Preiselbeeren

Cordon bleu vom Jungschwein (1a, 1b, 3, 7, A, H) € 18,00
mit Schinken und Käse gefüllt
Röstkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (1a, 3, 7, 9, 10) € 21,00
hausgemachte Brettspätzle

Wiener Tafelspitz (7) € 19,00
im Wurzelsud
Röstkartoffeln, Rahmspinat
frisch geriebener Kren, Schnittlauchsauce





Süßes & Feines

- Schwarzwaldbecher** (1,3,7,8) € 9,00
Schokoladeneis & Eis von der Amarenkirsche
eingelegte Kirschen & Schokoladenerde
- Birne, Karamell & Mandarine** (1,3,7,8) € 9,00
Birnenmousse auf Karamellknusper
Mandarinensorbet & Spekulatiusbrösel
- Tiramisù** (1,3,7,8) € 9,00
Lebkuchen-Tiramisù
Rahmeis vom Bratapfel & Schokoladencrunch
- Wahre Liebe** (1,3,7,8) € 9,00
Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren
geschlagene Sahne
- Käseauswahl** (1a,1b,7,10,I,M) € 13,00
Feigensenf, Trauben-Chutney & schwarze Nüsse
Brotkorb

