

Restaurant zum Seeblick



EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

REHRÜCKEN VOM MAIBOCK

MIT MACAIREKARTOFFELN UND
BUNTEM SPARGELGEMÜSE

38,00

Spargelkarte

Pfund Plankstädter Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

19,50

mit Schnitzel 26,50

mit Rumpsteak 34,50

Spargel im Kräutercrepe

mit Kochschinken, Sauce Hollandaise und
Käse gratiniert, dazu kleines Salatboquet

21,50

Vegetarische Spargelpfanne

mit Bärlauchgnocchis, Paprika, Zucchini und
Zuckerschoten

17,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Rindfleisch
6,50

Spargelcremesuppe
vom Plankstädter Stangenspargel
6,50

VORSPEISEN

Mediterraner Spargelsalat
mit Rucola, Tomaten und gerösteten Pinienkernen
an Salbei-Honigvinaigrette
12,50

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig
mit Blattsalaten, Haselnuss und Honig
7,50

Kleiner Gemischter Salat
5,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel
mit Pommes frites 11,50

Spätzle mit Bratensauce
5,50

Kinderkäsespätzle
mit Röstzwiebeln 7,50

JETZT WIRD ES WILD

unsere Rotweinempfehlung:
Nero d'Avola | Cusomano | Italien
0,2l 8,10

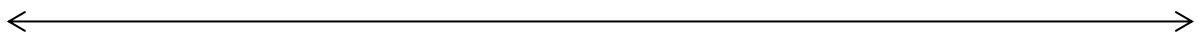
Rehrücken vom Maibock
mit Macairekartoffeln und buntem Spargelgemüse
38,00

Rehbraten an Sauerkirschjus
mit Butternudeln und feinem Gemüse
22,00

Wildragout
mit selbstgemachten Haselnussspätzle
18,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und
mediterranem Kartoffelpüree
18,50

Wildmaultaschen
mit geschmolzenen Zwiebeln, Rotweinjus
und selbstgemachtem Kartoffelsalat
15,50



Liebe Gäste,
wir beziehen unser Wild ausschließlich aus regionaler Jagd
(Bammental und Umgebung).
Darum richtet sich die Verfügbarkeit unserer Wildgerichte
nach dem Wildangebot und den Schonzeiten.
Gerichte vom Rehwild gibt es daher nur von Mai bis Januar

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak

unter der Pfeffer-Senf-Kruste
mit Speckkartoffeln und feinem Gemüse
29,00

Zwiebelrostbraten

an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse 21,50

Geschmorte Ochsenbacken

mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree 18,50

Lucy`s Kochkäseschnitzel

mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet 17,50
dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /3,60 0,5l /5,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein

in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites 14,50

BEILAGEN UND EXTRAS

Portion

Pommes Frites /Bratkartoffeln / Spätzle /Haselnussspätzle/Gemüse
4,50

Sauce 2,50

Salat oder Bratkartoffeln statt der Beilage des Gerichts 3,00

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Pasta Arrabbiata

mit Tomaten, Oliven, Paprika und Chili
(Vegan) 11,50
(wahlweise mit Roastbeef streifen 16,50)

Selbstgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat
11,50

Mehr Vegetarische Gerichte
finden Sie auf der Spargelkarte (Seite 1)

FISCH

Fischgericht nach Tagesempfehlung
unsere Weinempfehlung:

Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich
5,30



Wir machen es möglich

Gerne können Sie bei uns auch kleinere Portionen bestellen.
Vegane Gerichte sind auf Anfrage ebenso möglich.

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Lassen Sie sich verwöhnen von selbstgemachten Törtchen aus
Meisterhand!



Crème brûlée

7,10

Zweierlei Mousse au Chocolat

Himbeer und Zartbitter

an Heidelbeerkonfit

8,90

Schokoladeneclair

mit Vanilleeis und Karamellsauce

8,50

Dreierlei Pralinen

mit Espresso

6,50

Vanilleeis mit Bailey 's

5,90

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90

Sorbet nach Tagesempfehlung / Schokoladeneis / Vanilleeis

2,10