

# Restaurant zum Seeblick



Empfehlung des Küchenchefs

Rumpsteak vom Namibia Rind  
mit Speckkartoffeln und feinem  
Gemüse

34€

## SUPPE

### Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

### Französisches Zwiebelsüppchen

mit dreierlei Käse gratiniert

7,50

## VORSPEISEN UND SALATE

Schneckenragout mit Estragon und Wurzelgemüse

12,50

### Salade de Chèvre chaud

traditionell gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig  
auf geröstetem Baguette an Wildkräuter

12,50

### Kleiner gemischter Salat

mit Croutons und gerösteten Kernen

6,20

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites 13,00

Spätzle mit Bratensauce

6,20

# JETZT WIRD ES WILD

unsere Rotweinempfehlung:

Corbieres Rouge | Cave de Gruissan | Frankreich

0,2l / 0,5l Karaffe / 1l Karaffe

## Sauerbraten von Schwarzwild

mit Kartoffelklößen und Rotkraut

25,50

## Wildragout vom heimischen Wild

mit Semmelknödel und Rotkohl

22,50

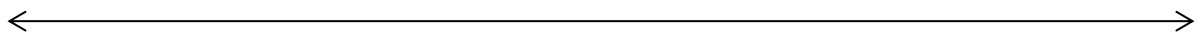
## Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale

mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und  
mediterranem Kartoffelpüree

22,50

## Geschmorte Rehkeule

an Preiselbeersauce mit Kartoffelgratin  
und Wintergemüse 29,-



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

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken  
an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle  
und saisonalem Gemüse  
29,00

Lucy`s Kochkäseschnitzel  
mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,  
Bratkartoffeln und Salatbouquet  
19,50  
dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /0,5l

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein  
mit Pommes Frites  
18,50

## BEILAGEN UND EXTRAS

Portion  
Pommes Frites /Bratkartoffeln / Spätzle  
/Haselnussspätzle/Gemüse/Kroketten  
5,-  
Sauce 3,00  
Salat oder Bratkartoffeln statt der Beilage des Gerichts 3,30

## ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

### **Steinpilzravioli**

mit Parmesanschaum und frischem Rucola

21,50

### **Süßkartoffelcurry**

mit gebackenen Falafel und Cashew

17,50

### **Winterlicher Gemüsegarten**

Schwarzwurzeln, frisches Gemüse, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Kräuter, Knoblauch mit Schafskäse gratiniert, dazu Kräuterquark 17,50

### **Veganes Edelpilzrisotto**

mit gegrilltem geräuchertem Tofu

17,50

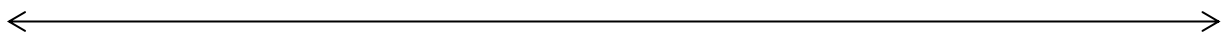
## FISCH

### **Mittelmeer Doraden Filet**

mit Tamatconcasse-tagliatelle

mit Weißwein & frischen Kräutern

27,50



unsere Weinempfehlung:

Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich

# SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE



Whiskytarte

6,50

Tarte au Citron

6,50

Odenwaldbecher

Schokoladen- & Vanilleeis mit Himbeerragout,  
Sahne und Himbeergeist (auch alkoholfrei möglich)

9,50

Brownie mit karamellisierten Walnüssen  
und Kürbiseis

9,50

Vanilleeis mit Bailey 's

6,50

Pralinentrio mit Espresso

7,50

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

5,50

Zitonensorbet / Cassissorbet

Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis

2,30