

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

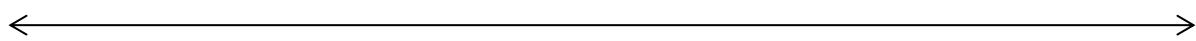
0,2l / 0,5l Karaffe / 1l Karaffe

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