

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung des Küchenchefs

Rumpsteak vom Namibiarind
unter Zitronen-Pfefferkruste
mit feinem Gemüse und
Speckkartoffeln

34€

zusätzlich gibt es weitere Gerichte
auf der Tageskarte

SUPPE

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

VORSPEISEN UND SALATE

Dalmatinischer Tintenfischsalat

mit Kartoffeln, Kapern und frischem Babyblattspinat

14,50

Große Salatbowl mit Roastbeefstreifen,

Tomaten, Gurken, Kräutersaitlingen

und Topping

18,50

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig

mit Blattsalaten und Honig

10,50

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

Kinderkäsespätzle

mit Röstzwiebeln 9,50

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

21,50

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

21,50

Wildmaultaschen mit gebratenen Pilzen
mit Rotweinjus an bunten Blattsalaten

17,50



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

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

29,00

Gebackene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, Apfelchutney und Röstzwiebeln

22,50

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 und kleinem Salat

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

Couscous Bowl (auch vegan möglich)

mit Minz-Joghurt, Grillgemüse und Rucola

17,90

Selbstgemachte Gnocchis

mit Blattspinat und Gorgonzola 17,50

Herbstlicher Gemüsegarten

Frisches Gemüse mit Kürbis, Kastanien, Kartoffeln,
frischen Kräutern, Knoblauch

mit Fetakäse überbacken, dazu Kräuterquark
(auch ohne Milchprodukte vegan erhältlich) 16,50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

16,50

FISCH

Doradenfilet vom Grill

mit Pak Choi und Zitronenrisotto

25,50

unsere Weinempfehlung:

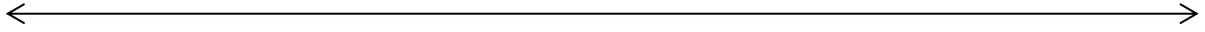
Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich



Wir machen es möglich

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

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

Zitonsorbet / Cassisorbet

Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis

2,30

Preise aller Getränke und Speisen in € inklusive 19% MwSt.