

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung des Küchenchefs

Barbarie Entenbrust
mit Orangenmöhren und
Kartoffelgratin

34€

zusätzlich gibt es weitere Gerichte
auf der Tageskarte

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

SUPPE

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

VORSPEISEN UND SALATE

Gegrillter Tintenfisch

mit Olivenöl und Knoblauch

17,50

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

Bratensauce mit Pommes frites 13,00

Spätzle mit

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

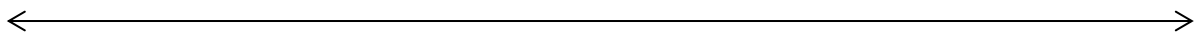
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und
mediterranem Kartoffelpüree

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

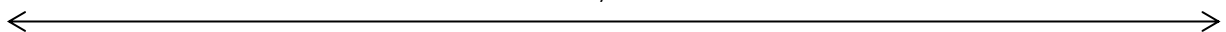
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat 16,50

FISCH

Doradenfilet vom Grill

mit Pak Choi und Zitronenrisotto

25,50



unsere Weinempfehlung:

Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich

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