

# *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

## SUPPEN

### Paprikacremesüppchen

mit Pesto Crustini

7,50

### Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

## VORSPEISEN UND SALATE

### Große Salatbowl

mit Roastbeefstreifen, Tomaten, Gurken, Kräutersaitlingen  
und Topping

18,50

### Gebeizter Orangenlachs

mit selbstgemachter Passionsfruchtmayonnaise

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

### 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

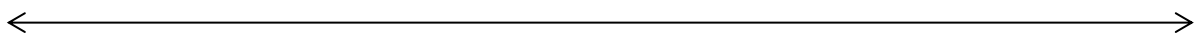
21,50

**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

### Bunter Gemüsegarten

Sommergemüse mit Kartoffeln, frischen Kräutern, Knoblauch  
mit Fetakäse überbacken, dazu Kräuterquark  
(auch ohne Milchprodukte vegan erhältlich) 16,50

### Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

16,50

## FISCH

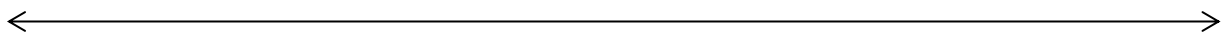
### Doradenfilet vom Grill

mit Pak Choi und Zitronenrisotto

25,50

unsere Weinempfehlung:

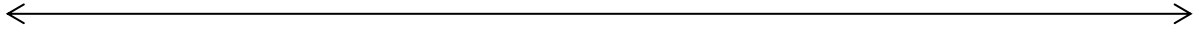
Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich



### 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

Drei verschiedene Macarons mit Espresso

7,50

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