




Sommerkarte 2021


Sommersalat mit Granatapfel-Dressing, frischen Kräutern & Kernen ⁱ⁾ 
10,90

Blattsalate der Saison mit fruchtigem Dressing
und gebratener Sesam-Hähnchenbrust ^{e) i) S)}
14,90

Wildkräuter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig ^{a) g) W)} 
Vorspeise 10,90 Hauptgang 14,90 €


Schwanen Bowls

Vegan mit Couscous, Granatapfelkernen, Tabouleh, Fenchel 
Orangen und Passionsfrucht-Dressing ^{i) W)}
11,90


Veggie mit Süßkartoffel, Linsen, Bulgur, geschmolzenen Kirschtomaten und Feta ^{i) W)} 
11,90

Hessische Tapas im Weckglas

Unsere Grüne Sauce mit Ei, Odenwälder Kochkäs mit Kümmel
Minischnitzel in Zitronenbutter gebraten auf Kartoffelsalat
dazu Bauernbrot ^{a) c) g) i) R) W)}
9,90


Gegrillte Peperoni mit Knoblauch 
7,90


Odenwälder Kochkäs mit Kümmel und Malzbrot ^{a) g) R) W)} 
7,90

Frankfurter Grüne Sauce mit 4/2 gekochten Eiern und Butterkartoffeln ^{c) g)} 
9,90

Kaltes Roastbeef mit Sc. Remoulade und Bratkartoffeln ^{e) i) g)}
16,90

Ofengemüse mit Kräuterquark und Bratkartoffeln ^{g)}
10,90

Couscous mit Sommergemüse, Kichererbsen und Harissa ^{W)} 
11,90

Griechische Gemüsepfanne mit Feta überbacken ^{g) W)} 
11,90

Käsespätzle in der Eisenpfanne mit kräftigem Bergkäse 
und geschmelzten Zwiebeln ^{a) c) g) W)}

11,90

Matjesfilets Hausfrauen Art mit Apfelschmand, roten Zwiebeln und Kartoffeln ^{d) g) i)}

12,90

Lachsschnitte auf Schnittlauchsaucе mit Gemüse der Saison und Reis ^{d) g)}

20,90

Tagliatelle mit Rindergeschnetzeltem in Champignonrahm ^{c) g) W)}

15,90

Maispouardenbrust mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

18,90

Hacksteak an einer Zwiebelsauce, serviert mit Bratkartoffeln ^{c) i) W)}

11,90

Unsere 300g Rumpsteaks vom Argentinischen Weiderind

Mit Hausgemachter Kräuterbutter ^{g)}

Mit Pfefferrahmsauce ^{g)}

oder

Altdeutsche Art mit Zwiebeln

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Pommes Frites oder großer Sommersalat ⁱ⁾

23,90

Unsere beliebten Schnitzel

Schnitzel Wiener Art vom saftigen Schweinerücken

mit Pommes frites ^{a) c) W)}

11,90

Odenwälder Kochkäse Schnitzel

Dazu wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a) c) g) W)}

15,90

Goethe Schnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce

Dazu wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a) c) g) W)}

15,90

Schnitzel Hellas mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Pommes Frites ^{a) c) L) W)}

15,90

Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Rahmsauce und Kroketten ^{a) c) g) W)}

15,90


Pfefferrahm-Schnitzel mit wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln ^{a) c) g) W)}

15,90

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken
mit handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln ^{a) c) g) i) W) 5)}

19,90

Zusätzliche Beilagen auf Wunsch

Kleiner Salat quer durch's Beet ⁱ⁾ 
4,50

Mediterranes Grillgemüse 
4,00

Laugenbrezel ^{a)}
2,00


Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott ^{a) c) g) W)}
7,90


Limonen-Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g)}
6,90

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren ^{c) g)}
7,90

Coup Danmark - Vanilleeis mit heißer Schokosauce ^{c) g)}
6,90

Zweierlei von der Mango
Salat mit frischer Minze und Hausgemachtes Mango Sorbet 
7,90

Für die Kleinen

Penne mit fruchtiger Tomatensauce ^{a) W)} 
7,00

Mini Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes frites ^{a) c) W)}
7,00

**Während der Sommermonate bei guter Witterung
begrüßen wir Sie gerne zu unserem BBQ Donnerstags und freitags ab 17.00 Uhr
Um vorherige Reservierung wird gebeten**

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Wir akzeptieren ausschließlich Bar-Zahlung und EC-Karte!**

Zusatzstoffe und Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen erhalten.

Allergieauslöser:

- a) glutenhaltige Getreide
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf

D) Dinkel

G) Gerste

H) Hafer

HY) Hybridstämme

K) Kamut

L) Sulfite

R) Roggen

S) Sesam

W) Weizen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen)
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Süßungsmittel (Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle)
- 7) mit Phosphat
- 8) geschwefelt
- 9) chininhaltig
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Geschmacksverstärker
- 12) geschwärzt
- 13) gewachst
- 14) genetisch verändert

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können in allen unseren Produkten Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden und es kann zu Kreuzkontaminationen kommen.

Weitere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene können Sie durch unser Servicepersonal erhalten

)