Unsere Spezialitätenbüffets

Das Lunch-Büffet besteht aus:
Regionalen Spezialitäten, vegetarischen Gerichten, Fisch
verschiedenen Fleischgerichten wie auch Gemüsesorten.
Eine kleine Suppenvariation, ein großes Salatbüffet (21 Sorten)
und ein Überraschungs-Dessertbüffet.
Unser Lunch-Büffet (täglich von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr)
Montag bis Freitag 25,90 €
Samstag & Sonntag 26,90 €

Das Dinner-Büffet besteht aus:
Vorspeisenvariationen, großem Salatbüffet (25 Sorten)
Suppenzweierlei, Fischmix, regionalen/saisonalen Spezialitäten
vegetarischen Gerichten, verschiedenen Fleischspezialitäten, Gemüse, Saucen
und dem Siegfriedbrunnen-Dessertbüffet.
Unser Dinner-Büffet (täglich von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr)
Sonntag bis Donnerstag 27,90 €
Freitag 31,90 €

Oder kommen Sie zu unserem Gala-Büffet
am Samstagabend (von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr) 36,90 €
Hier werden Sie von der Vielfalt der regionalen und internationalen Gerichte
einschließlich leckerem Vorspeisen- und Dessertbüffet begeistert sein!
Lassen Sie sich überraschen!

Nur Vorspeisen-Büffet: 14,50 €
Vorspeisenbüffet am Samstagabend: 18,90 €
Suppenduett vom Büffet 6,90 €
Nur Siegfriedbrunnen-Dessertbüffet: 10,00 €
(Für Kinder von 5 bis 10 Jahren kostet das Büffet die Hälfte)

An Feiertagen können die Preise/Angebote variieren.

Unsere große á la carte Karte täglich
von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr sowie 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Hit des Monats
****
Frische Holländische „Primtjes“ Matjes „Hausfrauen Art“
mit Apfel-Zwiebel-Sahnesoße dazu Prinzessböhnchen, Salzkartoffeln
und Salate von unserem großen Salatbüffet.
Außerdem servieren wir Ihnen dazu 1 Glas Rot- oder Weißwein
oder 1 Glas Pils vom Faß oder 1 Softgetränk 0,2l
19,90 € pro Person

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

VORSPEISEN

Das Abendessen Spezial:
Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigem Vorspeisenbüffet 14,50 €

Samstagabend-Vorspeisenbüffet 18,90 €

Opa Samer´s hausgemachter Rinderschinken nach „Bündner Art“ *mit Curryzwiebeln, Bauernbrot und Butter(f) 15,90 €*

Carpaccio, das Beste vom Rind*, hauchdünn geschnitten, gebeizt mit Trüffelöl, auf Rucolasalat dazu gebratene Pilze, Stangenbrot(a.c.f) und Butter(f) 16,90 €*

Ziegenkäsetaler(f) mit Honig gratiniert *dazu Kürbis-, Sonnenblumenkerne und Walnüsse(h) an Salatbouquet dazu Stangenbrot(a.c.f) und Butter(f) 15,90 €*

1 ganze Avocado mit Eismeer-Krevetten *(b) an Cocktailsoße und Salatbouquet dazu Stangenbrot(a.c.f) und Butter(f) 16,90 €*

Hausgeräucherter Norweger Lachs*(d), aus unserem Buchenrauch, mit gehackten Zwiebeln Sahnemeerrettich(f-2.) und Dillsauce dazu Stangenbrot(a.c.f) und Butter(f) 16,90 €*

Bouillabaisse Bowl
bunte Blattsalate in Champagnerdressing(c) und gebratene Edelfische (Lachs, Buntbarschfilet, Scampispieß und Zanderfilet(d,af)) dazu zwei Saucen und Stangenbrot(a.c.f) 18,50 €

Samer's Vorspeisenteller
Rindercarpaccio mit Trüffelöl, hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Rinderschinken mit Melone, Italienische Salami, gegrillter Scampispieß mit süßer Sauce Vitello von der Pute und Buntbarschfilet mit Sauce Aioli dazu Stangenbrot(a.c.f) und Butter(f) 18,50 €

Salate von unserem großen Salatbüffet 8,50 €

Garnelenpfännchen*(d.f) mit kaltgepresstem Olivenöl gebraten mit Kirschtomaten, Knoblauch, Gemüse und Kräutern verfeinert dazu Stangenbrot(a.c.f) 19,00 €*

Froschschenkel, französische Art *(a), kross gebraten mit Knoblauch und Kräutern dazu Knoblauchbrot(a.c.f) und Stangenbrot(a.c.f) 21,50 €*

1/2 Dzd Schneckendreierlei *“ LeColimacon“ mit Roquefortbutter, Burgunderbutter und Bouillabaisebutter dazu Stangenbrot(a.c.f) 15,90 €*

SUPPEN

Suppenduett vom Büffet 6,90 €

Pariser Zwiebelsuppe „Gratiné“ *mit Käse überbacken, dazu Stangenbrot*[(a.c.f)] *7,80 €*

Aufgeschlagene Kartoffelrahmsuppe[(f)] *mit Steinpilzen und Trüffelöl, dazu Stangenbrot*[(a.c.f)]*7,90€*

Kraftbrühe *mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln, dazu Stangenbrot*[(a.c.f)] *7,50 €*

Steinpilzrahmsuppe *mit Sahnehaube, dazu Stangenbrot*[(a.c.f)] *8,20 €*

Hummercremesuppe *mit Sahnehaube*[(b.f)]*, Krevetten*[(b)] *und Maltwhiskey*
dazu Stangenbrot[(a.c.f)] *8,90 €*

Thailändische Fischsuppe[(b.d)] *mit Fischleinlage, rotem Curry, Kokosmilch, Koriander*
dazu Stangenbrot[(a.c.f)] *10,50 €*

Auf Vorbestellung bzw. Anfrage:

Chateaubriand (Rinderfilet) für 2 bis 8 Personen*,*

im Ganzen gebraten
Grillgemüse der Saison, Sauce Bernaise,
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter [(f,c.a)] *und Gratinkartoffeln*[(f)]

Dazu können Sie wählen zwischen:

0,75l Spanischen Weißwein Candidato Rioja Blanco, trocken
oder
0,75l Casa Solar Tempranillo Rotwein 3 Monate im Barrique gereift
oder
0,75l Candidato Tempranillo Rosado Vino de la Tierra de Castilla, Spanien

pro Person 42,50 €

UNSERE FEINEN GEMÜSE- UND NUDELGERICHTE

Frische Pilze *mit Steinchampignons mit Kräutern in Sahnesauce(f)*
dazu hausgemachte Semmelknödel(a,f) und Salate vom Büffet 21,90 €

Ragout von Austernpilzen und Waldegerlingen(f.a) *in Kräuterrahm*
auf hausgemachten Tagliatelle(a.c) dazu Salate vom Büffet 21,90 €

Spaghetti aglio e olio *mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Spargel 18,40 €*

Veganes pfannengerührtes Gemüse *mit Basmatireis und Pilzen*
dazu Frühlingsrolle und Thaisaucen(a.2) 18,90 €

FISCHGERICHTE

Odenwälder Forelle aus dem Sensbachtal *mit Mandeln(d,f.a) gebraten*
dazu Dampfkartoffeln und Salate vom Büffet 22,50 €

Zanderfilet(d.a) *auf der Haut gebraten mit warmer Kräutervinaigrette und Zitrone*
gerösteten Pinienkernen(h), Blattspinat(f) und Basmatireis 23,80 €

Frischer Norwegischer Lachs(a) vom Grill, aus nachhaltiger Zucht *mit Mojosauce, Couscous(a)*
gebratenem Gemüse und Petersilienkartoffeln dazu Salate vom Büffet 24,80 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkalbs-Edelgulasch *„Odenwälder Art" mit Pilzen und Preiselbeeren(2)*
dazu hausgemachte Eierspätzle(a,c) und Salate vom Büffet 25,90 €

Rehmedaillons aus Odenwälder Jagd *im Speckmantel*
auf Preiselbeerpfeffersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, sautiertes Gemüse
und Walnußgnocchi(h.f.c) dazu Salate vom Büffet 29,80 €

Rehhacksteak „Baden-Baden" aus heimischer Jagd
in Wachholderrahmsauce mit Pilzen und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Eierspätzle(a,c) und Salate vom Büffet 18,50 €

STEAKS

200g Rinderfiletsteak vom Grill *mit grüner Pfefferrahmsauce(f)*
und Gemüsegarnitur dazu Gratinkartoffeln(f) und Salate vom Büffet 34,90 €

170g Kalbsrückensteak *mit gebratenen Pilzen*
dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 31,90 €

200g Angus-Ochsenrumpsteak vom Grill *„Sauce marchand de vin" mit Zwiebelrotweinsauce*
dazu gebratenes Gemüse, Pommes frites und Salate vom Büffet 26,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG VOM RIND UND KALB

Kalbsleber „Berliner Art“ *mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln*
dazu sautiertes Gemüse und Macairekartoffeln(c.a) 22,90 €

Sauerbraten eingelegt nach Opa Samer´s Art *mit Birnen und Kirschen*
dazu sautiertes Gemüse und Eierspätzle(a,f) 21,90 €

Feines Rindergulasch *mit Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch und Rinderbouillon gekocht*
serviert mit Nudeln(a,c) dazu sautiertes Gemüse 21,90 €

Gekochtes Ochsenfleisch *mit „Grasellenbacher Grüner Sauce“(f,c)*
Preiselbeeren und Cornichon dazu sautiertes Gemüse und Kartoffeln 20,50 €

Bäckchen vom Black Angus *in kräftiger Rotweinsauce*
mit gebratenen Pilzen dazu Schupfnudeln(a.c) und Salate vom Büffet 22,90 €

Ragout von feinem Kalbskopf und Kalbszunge nach „Straßburger Art“
in Portweinsauce mit Pilzen dazu gebratenes Gemüse, Petersilien- Kartoffeln(f
und Salate vom Büffet 27,90 €

Kalbsbries in Morchelrahmsoße *(f.a) mit Nudeln (a.c) und Salate vom Büffet 27,80€*

...UND VON ANDEREN TIEREN

Schnitzel „Wiener Art“*(a.c) vom Jungschwein, in Butterschmalz(f) gebraten*
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 17,90 €

Original Odenwälder Kochkäseschnitzel *in der Pfanne in Butterschmalz(f) gebraten*
mit hausgemachtem, pikanten Sahnekochkäse(f) mit Handkäse angemacht
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 18,90 €

Rosa gebratener Lammrücken *mit Persillage(a.c.f) überbacken*
Provenzalische Jus und Gemüsegarnitur
dazu Gratinkartoffeln(f)und Salate vom Büffet 31,90 €

Zarte Lendchen(a) vom Grill mit Pilzen á la Creme(f.a) *und Gemüsegarnitur*
dazu hausgemachte Eierspätzle(a.c) und Salate vom Büffet 21,50 €

Eine halbe kross gebratene Bauernente nach „Odenwälder Art“
mit Pfirsichchutney, sautiertem Gemüse und Kartoffelkroketten(a.f.c) 26,90 €

DESSERTS

Siegfriedbrunnen-Dessertbüffet 10,00 €

Warmer hausgemachter Apfelkuchen *mit Vanilleeis und Sahne 8,50 €*

Bayrisch Creme$^{(f)}$ *mit Mangosorbet und Sahne*$^{(f)}$ *8,90 €*

Hausgemachte kleine Windbeutel $^{(a.c.f)}$*, gefüllt mit Vanilleeis*$^{(f)}$
an Schokoladensauce und Sahne 8,90 €

Warm aufgeschlagener Portweinschaum$^{(c)}$*mit Himbeeren und Vanilleeis*$^{(f)}$ *10,50 €*

Duett von der Crème brûlée$^{(c.f)}$ *mit Nusseis*$^{(f.h)}$ *eingelegten Himbeeren und Sahnetupfer*$^{(f)}$ *8,90 €*

Waldfrüchtebecher *eingelegte Waldfrüchte mit Vanille-, Schokoladeneis und Sahne*$^{(f)}$ *8,90 €*

Himbeereisbecher *eingelegte Himbeeren mit Himbeergeist, Vanilleeis und Sahne*$^{(f)}$ *8,90 €*

Nuß-Krokanteis$^{(h.f)}$*mit Amarettocreme 8,90 €*

Mango- oder Zitronensorbet mit Champagner *9,50 €*

Obstsalat *von frischen Früchten mit Honig und Nüssen*$^{(h)}$ *9,50 €*

Zitronensorbet *mit Wodka „Moskovskaya“ 8,90 €*

Unser Sorbet-Dreierlei *mit Fruchtpüree 9,80 €*

Italienisches Tartufo *gefüllt mit Amaretto in Kakao gerollt und Kirschen mit Sahne*$^{(f)}$ *9,20 €*

SAISONKLASSIKER

N°1 Salat von frischen Erdbeeren mit Creme Grand Marnier *und Mangosorbet 10,40 €*

N°2 Salat von frischen Erdbeeren mit Erdbeermark *angemacht Cassis-Sorbet und Sahne 9,20 €*

N°3 Frische Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis *und Sahne 9,20 €*

N°4 „Erdbeerflambé“*, warme, frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer*
und Pernod in der Küche flambiert dazu Vanilleeis 10,20 €

N°5 Salat von frischen Erdbeeren, natur *8,90 €*

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

Zeichenerklärung Allergene	
a)	Weizen
b)	Krebstiere
c)	Eier
d)	Fische
e)	Erdnüsse
f)	Milch/Laktose
g)	Pistazien
h)	Haselnüsse
i)	Senf
j)	Sesamsamen
k)	*Weichtiere*

Zeichenerklärung Zusatzstoffe	
1)	mit Farbstoff
2)	mit Konservierungsstoff
3)	mit Antioxidationsmittel
4)	geschwefelt
5)	mit Geschmacksverstärker
6)	geschwärzt
7)	mit Phosphat
8)	mit Süßungsmittel
11)	Coffeinhaltig

WIR EMPFEHLEN IHNEN ZUM MITNEHMEN
AUS EIGENER HERSTELLUNG

Täglich frischer Kuchen von unserer Kuchentheke

Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen in Dosen
oder auch auf Wunsch auch im Darm
und vakuumverpackt

Burgunder Rauchfleisch
(am Stück oder fein aufgeschnitten) vakuumverpackt

Unser hausgeräucherter Norweger Lachs im Buchenrauch

SIE SUCHEN NOCH EIN PASSENDES GESCHENK

Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter am Hotelempfang
über unsere beliebten Wertgutscheine!