

**Herzlich Willkommen
im Ringhotel Siegfriedbrunnen**

Hit des Monats

Frische Holländische „Primtjes“ Matjes
„Hausfrauen Art“
mit Apfel-Zwiebel-Sahnesoße
dazu Prinzessböhnchen, Salzkartoffeln
und einem Salatteller aus der Küche.

Außerdem servieren wir Ihnen
dazu 1 Glas Rot- oder Weißwein
oder 1 Glas Pfungstädter Pils vom Faß
oder 1 Softgetränk 0,2l

18,90 € pro Person

VORSPEISEN

Hausgemachtes Burgunder Rauchfleisch nach Bündner Art
mit Cantaloupe-Melone, Pfirsichchutney und Curryzwiebeln
dazu Stangenbrot^(a.c.f) und Butter^(f) 12,90 €

Carpaccio, das Beste vom Rind, hauchdünn geschnitten, gebeizt mit Trüffelöl, auf Rucolasalat
dazu gebratene Pilze, Stangenbrot^(a.c.f) und Butter^(f) 14,90 €

Ziegenkäsetaler^(f) mit Honig gratiniert dazu Kürbis-, Sonnenblumenkerne
und Walnüsse^(h) an Salatbouquet dazu Stangenbrot^(a.c.f) und Butter^(f) 14,50 €

1 ganze Avocado mit Eismeer-Krevetten^(b) an CocktailsöÙe und Salatbouquet
dazu Stangenbrot^(a.c.f) und Butter^(f) 15,90 €

Hausgeräucherter Norweger Lachs^(d), aus unserem Buchenrauch, mit gehackten Zwiebeln
Sahnemeerrettich^(f-2.) und Dillsauce dazu Stangenbrot^(a.c.f) und Butter^(f) 15,50 €

Bouillabaisse Salat von bunten Blattsalaten in Champagnerdressing^(c)
mit gebratenen Edelfischen (Lachs, Buntbarschfilet, Scampispieß und Grünschalmuscheln^(b.d.k.a))
dazu zwei Saucen und Stangenbrot^(a.c.f) 14,50 €

Beilagen Salatteller aus der Küche mit Stangenbrot^(a.c.f) 7,80 €

1/2 Dzd Schneckendreierlei "LeColimacon" mit Roquefortbutter, Burgunderbutter
und Bouillabaisebutter dazu Stangenbrot^(a.c.f) 13,90 €

Froschschenkel, französische Art^(a) kross gebraten mit Knoblauch und Kräutern dazu Knoblauchbrot^(a.c.f) und
Stangenbrot^(a.c.f) 16,40 €

Samer's Vorspeisenteller vom Carpaccio, geräuchertem Lachs^(d), Rauchfleisch
mit Curryzwiebeln, Französischer Salami^(c,d,7), gebratenem Scampispieß
Entenleberparfait mit Waldfruchtconfit, Waldorfsalat⁽⁴⁾ und Buntbarschfilet^(a,d,b) dazu Stangenbrot^(a.c.f) und
Butter^(f) 16,90 €

SUPPEN

Pariser Zwiebelsuppe „Gratiné" mit Käse überbacken, dazu Stangenbrot^(a.c.f) 7,20 €

Aufgeschlagene Kartoffelrahmsuppe^(f) mit Steinpilzen und Trüffelöl dazu Stangenbrot^(a.c.f) 7,20 €

Kraftbrühe mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln, dazu Stangenbrot^(a.c.f) 6,80 €

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnahaube, dazu Stangenbrot^(a.c.f) 7,90 €

Hummercremesuppe mit Crevetten^(b), Sahnahaube^(b,f) und Maltwhiskey, dazu Stangenbrot^(a.c.f) 7,90 €

Thailändische Fischsuppe^(b,d) mit rotem Curry, Kokosmilch, Koriander und Stangenbrot^(a.c.f) 9,50 €

UNSERE EMPFEHLUNG VOM RIND UND KALB

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln
dazu sautiertes Gemüse und Macairekartoffeln^(c,a) 19,90 €

Sauerbraten eingelegt nach Opa Samer's Art mit Birnen und Kirschen
dazu sautiertes Gemüse und Eierspätzle^(a,f) 18,90 €

Feines Rindergulasch mit Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch und Rinderbouillon gekocht
serviert mit Nudeln^(a,c) dazu sautiertes Gemüse 18,50 €

Gekochtes Ochsenfleisch mit „Grasellenbacher Grüner Sauce“^(f,c)
Preiselbeeren und Cornichon dazu sautiertes Gemüse und Kartoffeln 17,90 €

Bäckchen vom Black Angus in kräftiger Rotweinsauce
mit gebratenen Pilzen dazu Schupfnudeln^(a,c) und Salatteller aus der Küche 19,90 €

Geschnetzelte Kalbsnierchen „Französische Art“ in feiner Dijon-Senfsauce^(f,i)
dazu sautiertes Gemüse und Herzoginkartoffeln^(c,a) 18,90 €

Kalbsbries in Morchelrahmsoße ^(f,a) mit Nudeln ^(a,c) und Salatteller aus der Küche 26,80€

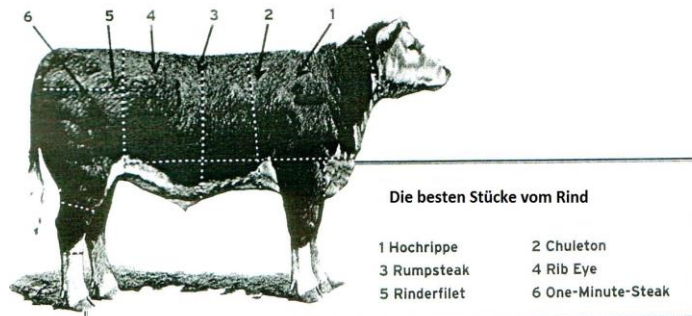
STEAKS

200g Rinderfiletsteak vom Grill mit grüner Pfefferrahmsauce^(f) oder Kräuterbutter^(f)
und Gemüsegar nitur dazu Gratinkartoffeln^(f) und Salatteller aus der Küche 32,90 €

„Big Daddy“ Angus-Ochsenrumpsteak 300g vom Grill, auf dem Brett serviert
mit Kräuterbutter^(f,a,c) und Mojosauc e dazu Potatoe Wedges
und Salatteller aus der Küche 29,90 €

Kalbsrückensteak mit gebratenen Pilzen und Kräuterbutter^(f)
dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 28,90 €

Angus-Ochsenrumpsteak vom Grill „Sauce marchand de vin“ mit Zwiebelrotweinsauce
dazu gebratenes Gemüse, Pommes frites und Salatteller aus der Küche 23,90 €



UNSERE FEINEN GEMÜSE- UND NUDELGERICHTE

Frische Pilze mit Steinchampignons mit Kräutern in Sahnesauce^(f)
dazu hausgemachte Semmelknödel^(a,f) und Salatteller aus der Küche 19,90 €

Ragout von Austernpilzen und Waldegerlingen^(f,a) in Kräuterrahm
auf hausgemachten Tagliatelle^(a,c) und Salatteller aus der Küche 19,90 €

Hausgemachtes Berner Kartoffelrösti aus Annabelle Kartoffeln
mit Tomate und Mozzarella überbacken 14,90 €

Spaghetti aglio e olio mit Tomaten, Zwiebeln
und gebratenem Spargel (vegan) 16,40 €

Veganes Pfannengerührtes Gemüse mit Basmatireis und Pilzen
dazu Frühlingsrolle und Thaisaucen^(a,2) 15,90 €

FISCHGERICHTE

Riesengarnelen^(b,a) in Knoblauch-Chiliöl gebraten
mit kleinen Kirschtomaten, gegrillten Auberginen und Zucchini, frischen Kräutern
und Mojosaucen⁽²⁾ dazu Couscous^(a) 23,90 €

Kabeljaufilet gedünstet mit brauner Meerrettichbutter^(f) und Gemüsebouquet
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller aus der Küche 18,90 €

Odenwälder Forelle aus dem Sensbachtal mit Mandeln^(d,f,a) gebraten
dazu Dampfkartoffeln und Salatteller aus der Küche 19,90 €

Zanderfilet^(d,a) auf der Haut gebraten mit warmer Kräutervinaigrette und Zitrone
gerösteten Pinienkernen^(h), Blattspinat^(f) und Basmatireis 21,80 €

Frischer Norwegischer Lachs^(a) vom Grill, aus nachhaltiger Zucht
mit Mojosaucen^(a), Couscous^(a), gebratenem Gemüse und Petersilienkartoffeln
und Salatteller aus der Küche 21,80 €

...UND VON ANDEREN TIEREN

Schnitzel „Wiener Art“^(a,c) vom Jungschwein, in Butterschmalz^(f) gebraten
dazu Pommes frites und Salatteller aus der Küche 16,90 €

Original Odenwälder Kochkäseschnitzel in der Pfanne in Butterschmalz^(f) gebraten
mit hausgemachtem, pikanten Sahnkokkäse^(f) mit Handkäse angemacht
dazu Pommes frites und Salatteller aus der Küche 17,90 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus
dazu Gratinkartoffeln^(f), Gemüse garnitur
und Salatteller aus der Küche 26,90 €

Zarte Lendchen^(a) vom Grill mit Pilzen á la Creme^(f,a) und Gemüse garnitur
dazu hausgemachte Eierspätzle^(a,c) und Salatteller aus der Küche 20,90 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkalbs-Edelgulasch „Odenwälder Art“ mit Pilzen und Preiselbeeren⁽²⁾
dazu hausgemachte Eierspätzle^(a,c) und Salatteller aus der Küche 19,90 €

Gepfefferte Hasenkeule, im Ofen geschmort
mit Bratensauce, Preiselbeeren und gebratenem Gemüse
dazu Serviettenklöße^(a,f,c) und Salatteller aus der Küche 24,00 €

Odenwälder Rehrücken Medaillons, aus heimischer Jagd
auf Preiselbeerpfeffersauce
mit gebratenen Pilzen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren und sautiertem Gemüse
dazu Walnußgnocchi^(h,f,c) und Salatteller aus der Küche 27,90 €

Rehhacksteak „Baden-Baden“ vom Grasellenbacher Reh
in Wachholderrahmsauce mit Pilzen und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Eierspätzle^(a,c) und Salatteller aus der Küche 17,90 €

FÜR UNSERE KINDER

(Gern halten wir auch andere Gerichte für Euch bereit.
Fragt einfach bei unseren lieben Kellnern nach oder sagt uns Eure Wünsche.)

Spaghetti Bolognese^(a,c) und kleinem Salatteller aus der Küche 9,20 €

Kleines Schnitzel^(a,c) „Wiener Art“ mit Pommes frites
und kleinem Salatteller aus der Küche 9,20 €

Rahmgulasch vom Rind
mit hausgemachten Nudeln^(a,c,f) und kleinem Salatteller aus der Küche 9,20 €

Portion Nudeln oder Spaghetti oder Pommes frites oder Kroketten oder Spätzle 5,20 €
Hinterher servieren wir Euch ein kleines Eisdessert.

DESSERTS

Bayrisch Creme^(f) mit Mangosorbet, Sahne^(f) und Pralinen 8,90 €

**Hausgemachte kleine Windbeutel^(a,c,f), gefüllt mit Vanilleeis^(f)
an Schokoladensauce und Sahne 7,50 €**

Warm aufgeschlagener Portweinschaum^(c) mit Himbeeren und Vanilleeis^(f) 9,90 €

Waldfrüchtebecher eingelegte Waldfrüchte mit Vanille-, Schokoladeneis und Sahne^(f) 6,90 €

Himbeereisbecher eingelegte Himbeeren mit Himbeergeist, Vanilleeis und Sahne^(f) 6,90 €

Nuß-Krokanteis^(h,f) mit Amarettocreme und Praline 6,80 €

Mango- oder Zitronensorbet mit Champagner 9,50 €

Obstsalat von frischen Früchten mit Honig und Nüssen^(h) 7,50 €

Zitronensorbet mit Wodka „Moskovskaya“ 7,40 €

Unsere Sorbet-Dreierlei mit Fruchtpüree 9,80 €

**Warmer Schokoladenauflauf^(a,c,f) mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis^(c,f)
und Himbeerkompott (Vorbereitungszeit 18min) 10,50 €**

**Salat von frischen Erdbeeren mit Erdbeermark angemacht
dazu Bourbon Vanilleeis^(c,f) und Sahne 8,80 €**

Bourbon Vanilleeis^(c,f) mit frischen Erdbeeren und Sahne 8,80 €

Erdbeersalat, natur 8,20 €

**Flambée von frischen Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Ricard flambiert
dazu Bourbon Vanilleeis^(c,f) und Sahne 11,90 €**

**Grand Marniercreme mit frischen Erdbeeren und rotem Pfeffer
dazu Haselnusseis^(c,f,h) und Sahne 9,40 €**

**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