

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

Odenwälder Hirschkalbsedelgulasch mit Preiselbeeren

an hausgemachten Semmelknödeln

dazu Salate von unserem großen Salatbüffet.

Außerdem servieren wir Ihnen dazu 1 Glas Rot- oder Weißwein

oder 1 Glas Schmucker Pils vom Faß oder 1 Softgetränk 0,2l

24,00 €

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 an Rucolasalat und gebratenen Pilzen dazu 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 €

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, Scampispiß 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 Scampispiß 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 Bouillabaissebutter dazu Stangenbrot^(a.c.f) 15,90 €

Feldsalat mit Speckwürfel und Croutons dazu Stangenbrot und Butter 10,90 €

Gebratene Gänseleber „süß-sauer“, auf geschmortem Lauch, dazu Stangenbrot und Butter 17,90 €

SUPPEN

Suppenduett vom Büffet 6,90 €

Gänseconsommé mit altem Sherry, dazu Stangenbrot 9,00 €

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 €

Gänse ab 4 Personen

Portion knusprig gebratene Hafermastgans

mit gefülltem Apfel und Maronen

dazu Apfelrotkohl und hausgemachte, geschmelzte Kartoffelklöße

39,90 € pro Person

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, Zitrone
gerösteten Pinienkernen^(h) und Blattspinat^(f) dazu Basmatireis 23,80 €

Frischer Norwegischer Lachs^(a) vom Grill, aus nachhaltiger Zucht mit Mojosaucen, 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 €

Gekochte Rinderbrust 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 mit Bratensoße
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 17,90 €

Original Odenwälder Kochkäseschnitzel ^(a,c) in der Pfanne in Butterschmalz^(f) gebraten
mit hausgemachtem, pikanten Sahnkochkäse^(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 Gemüse garnitur
dazu Gratinkartoffeln^(f) und Salate vom Büffet 31,90 €

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

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

DESSERTS

Siegfriedbrunnen-Dessertbuffet 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 €

**Warmer Schokoladenauflauf^(a.c.f) mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und Himbeerkompott
Vorbereitungszeit 18min 11,50 €**

**Odenwälder Zwetschgenflambée in Butterkaramell
mit Zwetschgenwasser flambiert
dazu Vanilleeis 12,90 €**

**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!

