

## 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 26,90 €**  
**Samstag & Sonntag 27,90 €**

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 28,90 €**  
**Freitag 32,90 €**

**Oder kommen Sie zu unserem Gala-Büffet  
am Samstagabend (von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr) 37,90 €**

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: 18,90 €*  
*Vorspeisenbüffet am Samstagabend: 21,90 €*  
*Suppenduett vom Büffet 8,90 €*  
*Nur Siegfriedbrunnen-Dessertbüffet: 14,00 €*  
*(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

*Hausgemachtes Berner Kartoffelrösti aus Annabelle  
Kartoffeln mit Tomate und Mozzarella überbacken  
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  
22,90 Euro*

## VORSPEISEN

### **Das Abendessen Spezial:**

**Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Vorspeisenbüffet 18,90 €**

### **Samstagabend-Vorspeisenbüffet 21,90 €**

**Salat von frischem Spargel mit gehacktem Ei, Zwiebeln und Tomatenwürfeln**  
mit Champagnerdressing und Sherryessig angemacht  
dazu Stangenbrot (a.c.f) und Butter(f) 20,80 €

**Opa Samer's hausgemachter Rinderschinken nach „Bündner Art“**  
mit Curryzwiebeln, Bauernbrot und Butter<sup>(f)</sup> 16,90 €

**Carpaccio, das Beste vom Rind**, hauchdünn geschnitten, gebeizt mit Trüffelöl  
an Salat und gebratenen Pilzen dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> und Butter<sup>(f)</sup> 17,90 €

**Ziegenkäsetaler<sup>(f)</sup> mit Honig gratiniert** dazu Kürbis-, Sonnenblumenkerne  
und Walnüsse<sup>(h)</sup> an Salatbouquet dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> und Butter<sup>(f)</sup> 16,90 €

**1 ganze Avocado mit Eismeer-Krevetten<sup>(b)</sup>** an Cocktailsoße und Salatbouquet  
dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> und Butter<sup>(f)</sup> 17,90 €

**Hausgeräucherter Norweger Lachs<sup>(d)</sup>**, aus unserem Buchenrauch  
mit gehackten Zwiebeln, Sahnemeerrettich<sup>(f-2.)</sup> und Dillsauce  
dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> und Butter<sup>(f)</sup> 17,90 €

### **Bouillabaisse Bowl**

bunte Blattsalate in Champagnerdressing<sup>(c)</sup> und gebratene Edelfische  
(Lachs, Buntbarschfilet, Scampispiß und Zanderfilet<sup>(d,af)</sup>)  
dazu zwei Saucen und Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 19,50 €

### **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<sup>(a.c.f)</sup> und Butter<sup>(f)</sup> 19,50 €

### **Salate von unserem großen Salatbüffet 9,50 €**

**Garnelenpfännchen<sup>(d.f)</sup>** mit kaltgepresstem Olivenöl gebraten  
Knoblauch, Gemüse und Kräutern verfeinert  
dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 19,90 €

**Froschschenkel, französische Art<sup>(a)</sup>**, kross gebraten mit Knoblauch und Kräutern  
dazu Knoblauchbrot<sup>(a.c.f)</sup> und Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 19,90 €

**1/2 Dzd Schneckendreierlei “ LeColimacon “** mit Roquefortbutter, Burgunderbutter und  
Bouillabaissebutter dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 16,90 €

## SUPPEN

**Suppenduett vom Büffet 8,90 €**

**Spargelcremesuppe** mit Einlage und Sahnehaube, dazu Stangenbrot(a.c.f) 8,50 €

**Pariser Zwiebelsuppe „Gratiné“** mit Käse überbacken  
dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 8,60 €

**Aufgeschlagene Kartoffelrahmsuppe<sup>(f)</sup>**  
mit Steinpilzen und Trüffelöl, dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 8,60 €

**Kraftbrühe** mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln, dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 8,40 €

**Steinpilzrahmsuppe** mit Sahnehaube, dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 9,10 €

**Hummercremesuppe** mit Sahnehaube<sup>(b.f)</sup>, Krevetten<sup>(b)</sup> und Maltwhiskey  
dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 9,10 €

**Thailändische Fischsuppe<sup>(b.d)</sup>** mit Fischleinlage, rotem Curry, Kokosmilch  
Koriander, dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 11,20 €

## SPARGELKLASSIKER

**SPARGEL VON EINEM ROHGEWICHT VON 500g  
MIT KRÄUTERFLÄDLE ODER KARTOFFELN**

I ... mit zerlassener Butter 24,90 €

II ... mit Sauce Hollandaise 24,90 €

III ... mit zerlassener Butter, Koch- und Rohschinken 26,90 €

IV... mit gebratenem Lachs oder Zanderschnitte 33,50 €

V... mit zarten Schweinemedallions oder Schweineschnitzel 27,90 €

VII ... mit saftig gebratenem Kalbsrückensteak 33,50 €

## **DIE SPARGEL COMBOPLATTE**

2 Pfund Stangenspargel mit kleiner Zanderschnitte, Lachstranche, Scampispiesse  
und Schweinelendchen dazu Sauce Hollandaise und Sauce Choron  
Kräuterflädle, Kartoffeln und gemischter Schinken

Außerdem servieren wir Ihnen 0,75l Spanischen Weißwein  
Candidato Rioja Blanco, trocken

79,80 € (für 2 Personen)

## **UNSERE FEINEN GEMÜSE- UND NUDELGERICHTE**

***Frische Pilze mit Steinchampignons mit Kräutern in Sahnesauce<sup>(f)</sup>  
dazu hausgemachte Semmelknödel<sup>(a,f)</sup> und Salate vom Büffet 23,90 €***

***Ragout von Austernpilzen und Waldegerlingen<sup>(f,a)</sup> in Kräuterrahm  
auf hausgemachten Tagliatelle<sup>(a,c)</sup> dazu Salate vom Büffet 23,90 €***

***Spaghetti aglio e olio mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Spargel 20,50 €***

***Veganes pfannengerührtes Gemüse mit Basmatireis und Pilzen  
dazu Frühlingsrolle und Thaisaucen<sup>(a,2)</sup> 20,50 €***

## **FISCHGERICHTE**

***Odenwälder Forelle aus dem Sensbachtal mit Mandeln<sup>(d,f,a)</sup> gebraten  
dazu Dampfkartoffeln und Salate vom Büffet 23,50 €***

***Zanderfilet<sup>(d,a)</sup> auf der Haut gebraten mit warmer Kräutervinaigrette  
Zitrone, gerösteten Pinienkernen<sup>(h)</sup> und Blattspinat<sup>(f,)</sup> dazu Langkornreis 25,80 €***

***Frischer Norwegischer Lachs<sup>(a)</sup> vom Grill, aus nachhaltiger Zucht  
mit Mojosaucen, Couscous<sup>(a)</sup> gebratenem Gemüse und Petersilienkartoffeln  
dazu Salate vom Büffet 25,80 €***

## WILDSPEZIALITÄTEN

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

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

**Rehhacksteak „Baden-Baden“** aus heimischer Jagd  
in Wachholderrahmsauce mit Pilzen und Preiselbeeren  
dazu hausgemachte Eierspätzle<sup>(a,c)</sup> und Salate vom Büffet 19,50 €

## STEAKS

**200g Rinderfiletsteak vom Grill** mit grüner Pfefferrahmsauce<sup>(f)</sup>  
und Gemüse garnitur dazu Gratinkartoffeln<sup>(f)</sup> und Salate vom Büffet 34,90 €

**170g Kalbsrückensteak** mit gebratenen Pilzen  
dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,90 €

**200g Angus-Ochsenrumpsteak vom Grill** „Sauce marchand de vin“  
mit Zwiebelrotweinsauce dazu gebratenes Gemüse, Pommes frites  
und Salate vom Büffet 27,90 €

## **UNSERE EMPFEHLUNG VOM RIND UND KALB**

**Kalbsleber „Berliner Art“** mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln  
dazu sautiertes Gemüse und Macairekartoffeln<sup>(c,a)</sup> 23,90 €

**Sauerbraten eingelegt nach Opa Samer's Art** mit Birnen und Kirschen  
dazu sautiertes Gemüse und Eierspätzle<sup>(a,f)</sup> 22,90 €

**Feines Rindergulasch** mit Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch  
und Rinderbouillon gekocht serviert mit Nudeln<sup>(a,c)</sup>  
dazu sautiertes Gemüse 22,90 €

**Gekochte Rinderbrust** mit „Grasellenbacher Grüner Sauce“<sup>(f,c)</sup>  
Preiselbeeren und Cornichon dazu sautiertes Gemüse und Kartoffeln 21,50 €

**Bäckchen vom Black Angus** in kräftiger Rotweinsauce  
mit gebratenen Pilzen dazu Schupfnudeln<sup>(a,c)</sup> und Salate vom Büffet 23,90 €

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

**Kalbsbries in Morchelrahmsöße<sup>(f,a)</sup>** mit Nudeln<sup>(a,c)</sup> dazu Salate vom Büffet 29,90 €

## **...UND VON ANDEREN TIEREN**

**Schnitzel „Wiener Art“<sup>(a,c)</sup>**  
vom Jungschwein in Butterschmalz<sup>(f)</sup> gebraten mit Bratensoße  
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 18,90 €

**Original Odenwälder Kochkäseschnitzel<sup>(a,c)</sup>**  
in der Pfanne in Butterschmalz<sup>(f)</sup> gebraten  
mit hausgemachtem, pikanten Sahnkochkäse<sup>(f)</sup> mit Handkäse angemacht  
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 19,90 €

**Rosa gebratener Lammrücken** mit Persillage<sup>(a,c,f)</sup> überbacken  
Provenzalische Jus und Gemüse garnitur  
dazu Gratinkartoffeln<sup>(f)</sup> und Salate vom Büffet 32,90 €

**Zarte Lendchen<sup>(a)</sup> vom Grill mit Pilzen á la Creme<sup>(f,a)</sup>** und Gemüse garnitur  
dazu hausgemachte Eierspätzle<sup>(a,c)</sup> und Salate vom Büffet 22,50 €

**Eine halbe kross gebratene Bauernente nach „Odenwälder Art“**  
mit Pfirsichchutney, sautiertem Gemüse und Kartoffelkroketten<sup>(a,f,c)</sup> 27,90 €

## DESSERTS

**Siegfriedbrunnen-Dessertbuffet 14,00 €**

**Warmer hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne 8,90 €**

**Bayrisch Creme<sup>(f)</sup> mit Mangosorbet und Sahne<sup>(f)</sup> 9,10 €**

**Hausgemachte kleine Windbeutel<sup>(a.c.f)</sup>, gefüllt mit Vanilleeis<sup>(f)</sup>  
an Schokoladensauce und Sahne 9,10 €**

**Warm aufgeschlagener Portweinschaum<sup>(c)</sup> mit Himbeeren und Vanilleeis<sup>(f)</sup> 10,50 €**

**Duett von der Crème brûlée<sup>(c.f)</sup> mit Nusseis<sup>(f:h)</sup>  
eingelegten Himbeeren und Sahnetupfer<sup>(f)</sup> 9,10 €**

### **Waldfrüchtebecher**

eingelegte Waldfrüchte mit Vanille-, Schokoladeneis und Sahne<sup>(f)</sup> 9,10 €

### **Himbeereisbecher**

eingelegte Himbeeren mit Himbeergeist, Vanilleeis und Sahne<sup>(f)</sup> 9,10 €

**Nuß-Krokanteis<sup>(h.f)</sup> mit Amarettocreme 9,10 €**

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

**Obstsalat von frischen Früchten mit Honig und Nüssen<sup>(h)</sup> 9,80 €**

**Zitronensorbet mit Wodka „Moskovskaya“ 9,10 €**

**Unser Sorbet-Dreierlei mit Fruchtpüree 10,90 €**

## SAISONKLASSIKER

**N°1 Salat von frischen Erdbeeren mit Creme Grand Marnier und Mangosorbet 11,40 €**

**N°2 Salat von frischen Erdbeeren mit Erdbeermark, Cassis-Sorbet und Sahne 10,20 €**

**N°3 Frische Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis und Sahne 10,20 €**

**N°4 „Erdbeerflambé“, warme, frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
und Pernod in der Küche flambiert dazu Vanilleeis 11,20 €**

**N°5 Salat von frischen Erdbeeren, natur 10,90 €**

**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!

