

## 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: 19,90 €*  
*Vorspeisenbüffet am Samstagabend: 22,90 €*  
*Suppenduett vom Büffet 9,50 €*  
*Nur Siegfriedbrunnen-Dessertbüffet: 15,00 €*  
*(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

#### **Spaghetti-Pfannenhit**

*Spaghetti, in der Pfanne geschwenkt mit fruchtigen Kirschtomaten, aromatischen  
Zwiebeln und hausgemachtem Bärlauchpesto. Dazu knackige Salate von unserem  
großen Salatbüffet.*

*Wahlweise mit:*

- *Einem Glas Rot- oder Weißwein*
- *Einem Glas Schmucker Pils vom Fass*
- *Oder einem Softgetränk (0,2l)*

**Für nur 25,90 €**

## VORSPEISEN

### **Das Abendessen Spezial:**

**Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Vorspeisenbüffet 19,90 €**

**Samstagabend-Vorspeisenbüffet 22,90 €**

### **Opa Samer's hausgemachter Rinderschinken nach „Bündner Art“**

mit Curryzwiebeln, Bauernbrot<sup>(a)</sup> 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> 18,50 €

### **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> 20,50 €

### **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> 20,50 €

**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<sup>(f,a)</sup>, Burgunderbutter<sup>(f,a)</sup> und Bouillabaissebutter<sup>(f,a)</sup> dazu Stangenbrot<sup>(a.c.f)</sup> 16,90 €

## SUPPEN

**Suppenduett vom Büffet 9,50 €**

**Pariser Zwiebelsuppe „Gratiné“ mit Käse überbacken  
dazu Stangenbrot<sup>(a,c,f)</sup> 9,50 €**

**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 €**

## UNSERE FEINEN GEMÜSE- UND NUDELGERICHTE

**Frische Pilze mit Steinchampignons und Kräutern in Sahnesauce<sup>(f)</sup>  
dazu hausgemachte Semmelknödel<sup>(a,f)</sup> und Salate vom Büffet 24,90 €**

**Ragout von Austernpilzen und Waldegerlingen<sup>(f,a)</sup> in Kräuterrahm  
auf hausgemachten Tagliatelle<sup>(a,c)</sup> dazu Salate vom Büffet 24,90 €**

**Spaghetti<sup>(a)</sup> aglio e olio mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Spargel 21,50 €**

**Veganes pfannengerührtes Gemüse mit Basmatireis und Pilzen  
dazu Frühlingssrollen, und Thaisaucen<sup>(a,2)</sup> 21,50 €**

**Hausgemachtes Berner Kartoffelrösti  
aus Annabelle Kartoffeln mit Tomate und Mozzarella<sup>(f)</sup> überbacken  
dazu Salate vom Büffet 22,90 €**

## FISCHGERICHTE

**Odenwälder Forelle aus dem Sensbachtal mit Mandeln<sup>(d,f,a)</sup> gebraten  
dazu Dampfkartoffeln und Salate vom Büffet 24,20 €**

**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 26,20 €**

**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<sup>(2)</sup>, sautiertes Gemüse  
und Walnussgnocchi<sup>(h,f,c)</sup> dazu Salate vom Büffet 31,50 €

**Rehhacksteak „Baden-Baden“** aus heimischer Jagd  
in Wachholderrahmsauce<sup>(f)</sup> mit Pilzen und Preiselbeeren  
dazu hausgemachte Eierspätzle<sup>(a,c)</sup> und Salate vom Büffet 20,50 €

## **AUF VORBESTELLUNG BZW. AUF ANFRAGE:**

**Chateaubriand (Rinderfilet) für 2 bis 8 Personen**  
im Ganzen gebraten  
Grillgemüse der Saison, Sauce Bernaise<sup>(f)</sup>,  
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter<sup>(f,c,a)</sup> und Gratinkartoffeln<sup>(f)</sup>  
pro Person 44,50 €

**Texas Tomahawk Rückensteak 900-1000g**  
(für einen Profi oder zwei Genießer)  
am Knochen gegrillt, mit Kräuterbutter<sup>(f)</sup> und Rötzwiebeln  
dazu Grillgemüse, Kartoffel-Wegdes<sup>(a)</sup> und Sour Cream<sup>(f)</sup>  
72,00 €

## **STEAKS**

**220g Rinderfiletsteak vom Grill** mit grüner Pfefferrahmsauce<sup>(f)</sup>  
und Gemüse garnitur, dazu Gratinkartoffeln<sup>(f)</sup> und Salate vom Büffet 35,90 €

**170g Kalbsrückensteak** mit gebratenen Pilzen<sup>(f)</sup>  
dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,90 €

**220g Angus-Ochsenrumpsteak vom Grill** „Sauce marchand de vin“  
mit Zwiebelrotweinsauce dazu gebratenes Gemüse, Pommes frites  
und Salate vom Büffet 28,90 €

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

**Kalbsleber „Berliner Art“<sup>(a)</sup>** 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 22,50 €

**Bäckchen vom Black Angus** in kräftiger Rotweinsauce  
mit gebratenen Pilzen dazu Schupfnudeln<sup>(a,c)</sup> und Salate vom Büffet 24,90 €

**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 Morchelrahmsoufflé<sup>(f,a)</sup>** mit Nudeln<sup>(a,c)</sup> dazu Salate vom Büffet 33,50 €

### **...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 20,50 €

**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 21,90 €

**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 33,90 €

**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 Schokoladenauflauf<sup>(a.c.f)</sup> mit flüssigem Kern**  
dazu Vanilleeis und Himbeerkompott  
Vorbereitungszeit ca. 18min 12,50 €

**Warmer hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne 9,50 €**

**Bayrisch Creme<sup>(f)</sup> mit Mangosorbet und Sahne<sup>(f)</sup> 9,20 €**

**Hausgemachte kleine Windbeutel<sup>(a.c.f)</sup>, gefüllt mit Vanilleeis<sup>(f)</sup>**  
an Schokoladensauce und Sahne 9,20 €

**Warm aufgeschlagener Portweinschaum<sup>(c)</sup> mit Himbeeren und Vanilleeis<sup>(f)</sup> 10,60 €**

**Duett von der Crème brûlée<sup>(c.f)</sup> mit Nusseis<sup>(f.h)</sup>**  
eingelegten Himbeeren und Sahnetupfer<sup>(f)</sup> 9,60 €

### **Waldfrüchtebecher**

eingelegte Waldfrüchte mit Vanille-, Schokoladeneis und Sahne<sup>(f)</sup> 9,30 €

### **Himbeereisbecher**

eingelegte Himbeeren mit Himbeergeist, Vanilleeis und Sahne<sup>(f)</sup> 9,30 €

**Nuß-Krokanteis<sup>(h.f)</sup> mit Amarettocreme 10,20 €**

**Mango- oder Zitronensorbet mit Champagner 10,90 €**

**Obstsalat von frischen Früchten mit Honig und Nüssen<sup>(h)</sup> 10,50 €**

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

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

**Lauwarmer Cheesecake mit Vanille-Schoko Eiskugel**  
und einem kleinen Schälchen Erdbeersoße 9,50 €

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

#### Zeichenerklärung Allergene

- |    |                |
|----|----------------|
| a) | Weizen/ Gluten |
| 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!

