

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.

Lunch-Büffet (täglich von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr)
Montag bis Freitag 26,90 € (Kinder 5-12 Jahre 17,50 €)
Samstag & Sonntag 27,90 € (Kinder 5-12 Jahre 18,50 €)

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.

Dinner-Büffet (täglich von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr)
Sonntag bis Donnerstag 28,90 € (Kinder 5-12 Jahre 19,50 €)
Freitag 32,90 € (Kinder 5-12 Jahre 23,50 €)

Oder kommen Sie zu unserem Gala-Büffet am Samstagabend
(von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr)

37,90 € (Kinder 5-12 Jahre 23,50 €)

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 €

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

*Königsberger Klopse vom Kalb mit Kapernrahmsauce und Butternudeln
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
26,90 Euro*

VORSPEISEN

Das Abendessen Spezial:

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Vorspeisenbuffet 19,90 €

Samstagabend-Vorspeisenbuffet 22,90 €

Opa Samer's hausgemachter Rinderschinken nach „Bündner Art“

mit Curryzwiebeln, Bauernbrot^(a) und Butter^(f) 16,90 €

Carpaccio, das Beste vom Rind, hauchdünn geschnitten, gebeizt mit Trüffelöl an Salat und gebratenen Pilzen dazu Stangenbrot^(a,c,f) und Butter^(f) 17,90 €

Ziegenkäsetaler^(f) mit Honig gratiniert dazu Kürbis-, Sonnenblumenkerne und Walnüsse^(h) an 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) 17,90 €

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) 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^(a,c,f) und Butter^(f) 20,50 €

Salate von unserem großen Salatbuffet 9,50 €

Garnelenpfännchen^(d,f) mit kaltgepresstem Olivenöl gebraten

Knoblauch, Gemüse und Kräutern verfeinert

dazu Stangenbrot^(a,c,f) 19,90 €

Froschschenkel, französische Art^(a), kross gebraten mit Knoblauch und Kräutern

dazu Knoblauchbrot^(a,c,f) und Stangenbrot^(a,c,f) 19,90 €

1/2 Dzd Schneckendreierlei “ LeColimacon “ mit Roquefortbutter^(f,a), Burgunderbutter^(f,a) und Bouillabaissebutter^(f,a) dazu Stangenbrot^(a,c,f) 16,90 €

SUPPEN

Suppenduett vom Büffet 9,50 €

Pariser Zwiebelsuppe „Gratiné“ mit Käse überbacken
dazu Stangenbrot^(a,c,f) 9,50 €

Aufgeschlagene Kartoffelrahmsuppe^(f)
mit Steinpilzen und Trüffelöl, dazu Stangenbrot^(a,c,f) 8,60 €

Kraftbrühe mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln, dazu Stangenbrot^(a,c,f) 8,40 €

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehaube, dazu Stangenbrot^(a,c,f) 9,10 €

Hummercremesuppe mit Sahnehaube^(b,f), Krevetten^(b) und Maltwhiskey
dazu Stangenbrot^(a,c,f) 9,10 €

Thailändische Fischsuppe^(b,d) mit Fischleinlage, rotem Curry, Kokosmilch
Koriander, dazu Stangenbrot^(a,c,f) 11,20 €

UNSERE FEINEN GEMÜSE- UND NUDELGERICHTE

Frische Pilze mit Steinchampignons und Kräutern in Sahnesauce^(f)
dazu hausgemachte Semmelknödel^(a,f) und Salate vom Büffet 24,90 €

Spaghetti^(a) aglio e olio mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Spargel 21,50 €

Veganes pfannengerührtes Gemüse mit Basmatireis und Pilzen
dazu Frühlingsrollen, und Thaisaucen^(a,2) 21,50 €

Hausgemachtes Berner Kartoffelrösti
aus Annabelle Kartoffeln mit Tomate und Mozzarella^(f) überbacken
dazu Salate vom Büffet 22,90 €

FISCHGERICHTE

Odenwälder Forelle aus dem Sensbachtal mit Mandeln^(d,f,a) gebraten
dazu Dampfkartoffeln und Salate vom Büffet 24,20 €

Zanderfilet^(d,a) auf der Haut gebraten mit warmer Kräutervinaigrette
Zitrone, gerösteten Pinienkernen^(h) und Blattspinat^(f) dazu Langkornreis 26,20 €

Frischer Norwegischer Lachs^(a) vom Grill, aus nachhaltiger Zucht
mit Mojosaucen^(a) gebratenem Gemüse und Petersilienkartoffeln
dazu Salate vom Büffet 25,80 €

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 Preiselbeerpeffersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren⁽²⁾, sautiertes Gemüse
und Walnussgnocchi^(h,f,c) dazu Salate vom Büffet 31,50 €

Rehhacksteak „Baden-Baden“ aus heimischer Jagd
in Wachholderrahmsauce^(f) mit Pilzen und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Eierspätzle^(a,c) 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^(f),
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter^(f,c,a) und Gratinkartoffeln^(f)
pro Person 44,50 €

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

STEAKS

220g Rinderfiletsteak vom Grill mit grüner Pfefferrahmsauce^(f)
und Gemüse garnitur, dazu Gratinkartoffeln^(f) und Salate vom Büffet 35,90 €

170g Kalbsrückensteak mit gebratenen Pilzen^(f)
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“^(a) mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln
dazu sautiertes Gemüse und Macairekartoffeln^(c,a) 23,90 €

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

Feines Rindergulasch mit Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch
und Rinderbouillon gekocht serviert mit Nudeln^(a,c)
dazu sautiertes Gemüse 22,90 €

Gekochte Rinderbrust mit „Grasellenbacher Grüner Sauce“^(f,c)
Preiselbeeren und Cornichon dazu sautiertes Gemüse und Kartoffeln 22,50 €

Bäckchen vom Black Angus in kräftiger Rotweinsauce
mit gebratenen Pilzen dazu Schupfnudeln^(a,c) und Salate vom Büffet 24,90 €

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) dazu Salate vom Büffet 33,50 €

...UND VON ANDEREN TIEREN

Schnitzel „Wiener Art“^(a,c)
vom Jungschwein in Butterschmalz^(f) gebraten mit Bratensoße
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 20,50 €

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 21,90 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Persillage^(a,c,f) überbacken
Provenzalische Jus und Gemüse garnitur
dazu Gratinkartoffeln^(f) und Salate vom Büffet 33,90 €

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

Eine halbe kross gebratene Bauernente nach „Odenwälder Art“
mit Pfirsichchutney, sautiertem Gemüse und Kartoffelkroketten^(a,f,c) 27,90

DESSERTS

Siegfriedbrunnen-Dessertbuffet 15,00 €

Warmer Schokoladenauflauf^(a.c.f) mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und Himbeerkompott
Vorbereitungszeit ca. 18min 12,50 €

Warmer hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne 9,50 €

Hausgemachte kleine Windbeutel^(a.c.f), gefüllt mit Vanilleeis^(f)
an Schokoladensauce und Sahne 9,20 €

Warm aufgeschlagener Portweinschaum^(c) mit Himbeeren und Vanilleeis^(f) 10,60 €

Duett von der Crème brûlée^(c.f) mit Nusseis^(f.h)
eingelegten Himbeeren und Sahnetupfer^(f) 9,60 €

Waldfrüchtebecher

eingelegte Waldfrüchte mit Vanille-, Schokoladeneis und Sahne^(f) 9,30 €

Himbeereisbecher

eingelegte Himbeeren mit Himbeergeist, Vanilleeis und Sahne^(f) 9,30 €

Nuß-Krokanteis^(h.f) mit Amarettocreme 10,20 €

Mango- oder Zitronensorbet mit Champagner 10,90 €

Obstsalat von frischen Früchten mit Honig und Nüssen^(h) 10,50 €

Zitronensorbet mit Wodka „Moskovskaya“ 9,10 €

Unser Sorbet-Dreierlei mit Fruchtピューree 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!

