

Vorspeisen und Suppen

*Burrata - Mozzarella mit Kirschtomaten und Olivenöl,
dazu ein leckeres Oliven Pesto *10,B,E,K,Nüsse*

€ 10,80

*Geeiste Cantaloupe Melone m. luftgetrocknetem Parma-
schinken, dazu ein Dip aus frischem Ingwer, Limone
und Crème fraîche*10*

€ 11,80

*Lauwarmer Speck - Pfifferling Salat angerichtet auf
knusprigen Kartoffelpuffern * 1,6,20,B,C*

€ 11,80

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Berglinsensalat angerichtet *10,24*

€ 12,80

*Kleiner Beilagen Salat mit hausgemachtem Dressing *1,6,20* € 5,00

*Großer Beilagen Salat mit hausgemachtem Dressing *1,6,20* € 7,00

*Aufgeschlagene Pfifferling Rahmsuppe *1,10*

€ 7,80

*Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry verfeinert
und einer Käsestange serviert*1,10,22*

€ 6,80

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere /A=Farbstoff/B=Konservierung/C=Antioxidans/D=Geschmacksverst./E=Schwärmungsmittel/ K=Säuerungsmittel

Fleisch- und Fischgerichte

*Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Pfifferlingen
und Fleischfarce in einer Pfifferling Rahmsauce *1,6,10*

€ 15,80

*Jägerschnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsosse,
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle *1,6,10, K*

€ 16,80

*Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu gibt es Kroketten *1,6,10,C,K,Aroma*

€ 18,80

*Hühnerbrust im Speckmantel gebraten mit Pesto Soße,
serviert mit Nudeln *1,6,10,B,C,E,K*

€ 18,80

*„Bootshaus Töpfchen“ mit Filets vom Rind und Schwein in einer
Champignonrahmsosse, serviert auf hausgemachten Spätzle *1,6,10,K*

€ 26,80

*Schweinemedallions im Käse-Pfifferlings-Mantel
an einer Sherry Sauce, serviert mit Nudeln *1,6,10,22,B,C*

€ 26,80

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff/B=Konservierung/C=Antioxidans/D=Geschmacksverst./E=Schwärzung/K= Säuerungsmittel

Fleisch- und Fischgerichte

*Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Speck-
Pfifferlingen, dazu gibt es Bratkartoffeln *1,6,B,C*

€ 28,80

*Fangfrische ganze Forelle aus dem Odenwald, gebraten
nach „Müllerin Art“ (Tomaten u. Zitronenscheibe)
dazu reichen wir Salzkartoffeln *1,6,7,10*

€ 18,80

*Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Pfifferling –
Rahmsauce, dazu gibt es Kartoffel-Krusteln *1,6,7,B,C*

€ 24,80

*Wolfsbarschfilet „mediterran“, auf der Haut gebraten,
mit Oliven, Artischocken und Tomaten,
dazu gibt es Schwenkkartoffeln *1,6,7,10,C,E,K*

€ 24,80

*Kleiner Beilagen Salat mit hausgemachtem Dressing *1,6,20* € 5,00

*Großer Beilagen Salat mit hausgemachtem Dressing *1,6,20* € 7,00

Unsere Empfehlung für einen leichten, trockenen Wein:

Weißwein – Auxerrois 2020, Weingut Stachel, Maikammer, Pfalz

Glas 0,2 € 7,00

Flasche 0,75l € 28,00

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff/B=Konservierung/C=Antioxidans/D=Geschmacksverst./E=Schwärzung/K= Säuerungsmittel

Vegetarisch und Salate

Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeln *1,6,10
€ 16,80

*Selbstgemachtes Risotto mit frischen Pfifferlingen,
mit Schnittlauch verfeinert* *1,6,10
€ 14,80

*Flammkuchen mediterran mit Schafskäse, Oliven,
Paprika und Artischocken**1,10,C,E,K
€ 13,80

*Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Schafskäse,
Oliven, frischen gebratenen Champignons und
Artischocken* *1,6,10,20,C,E,K
€ 14,80

*Bunter Salatteller „Florida“ mit kleinen Putenspießen
und frischen Früchten* *1,6,20
€ 15,80

*Hausgemachter „Schweizer“ Wurstsalat (mit Käse),
dazu servieren wir Pommes Frites* *1,10,B,C,K
€ 13,80

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff / B=Konservierung / C=Antioxidans / D=Geschmacksverst. / E=Schwärzung / K=Säuerungsmittel

Desserts

*Ananas – Carpaccio in Grand Marnier mariniert
mit Schokoladeneis* 1,10*

€ 7,80

*Espresso – Krokant – Becher (Kaffeeis + Haselnussplitter)
mit Amaretto Schaum* 1,10,12,G*

€ 7,80

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 1,10,A,Aroma*

€ 8,80

Steirer – Eis: *2 Kugeln Vanilleeis mit echtem steirischem
Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant* 1,6,10,A,Aroma*

€ 4,80

Fruchtiges Zitronen-Mango-Sorbet pur 10,K,Aroma € 4,00
oder mit einem Schuss Prosecco* 10,22,K,Aroma € 6,50*

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl mit Sahne 1,10,A*

€ 5,00

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl ohne Sahne 1,10,A*

€ 4,50

Eissorten: *Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Walnuss* 10,13,A,Aroma*

Alle Eissorten könnten Eier und Schalenfrüchte enthalten.

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere // A=mit Farbstoff; B=Konservierungsstoff; E=Schwärmungsmittel; G=Koffein; K=Säuerungsmittel