

## **Vorspeisen** *Starter*

### **Frühlingssalat<sup>(10)</sup>**

*Spring salad*

Wildkräuter/Spargel/Himbeerdressing

*wild herbs/asparagus/raspberry dressing*

€ 12,50

### **Spargelmousse<sup>(8,10)</sup>**

*Asparagus mousse*

Salatauswahl/Nüsse/Himbeerdressing

*Salad selection/ nuts/ raspberry dressing*

€ 14,50

## **Suppe** *soup*

### **Kraftbrühe<sup>(9,10)</sup>**

*beef bouillon*

Pistaziennockerl/Gemüse/Schnittlauch

*Pistachio gnocchi/vegetables/chives*

€ 7,50

### **Gelbe Paprikasuppe**

*Yellow pepper soup*

Frühlingsblüten/Rahm/Kerbel

*Spring flowers/cream/cheddar*

€ 7,50



## Warme Vorspeisen *hot starters*

### **Martin`s Osterei**<sup>(1,3,4,8,10)</sup>

*Martin`s Easter Egg*

Beluga Kaviar/Trüffel/Blattspinat

*Beluga caviar/truffle/leaf spinach*

€ 19,50

### **Gebackenes Kalbsbries**<sup>(1,3)</sup>

*Baked calf sweetbread*

Kartoffelsalat/Radieschen/Zitrone

*Potato salad/radish/lemon*

€ 16,50

## Hauptspeisen *Main courses*

### **Duett vom Odenwälder Lamm**<sup>(1,7)</sup>

*Duet of Odenwald lamb*

Rücken/Keule/Polenta/Bohnen

*Back / Leg / Polenta / Beans*

26,50€

### **Dry Age Filet vom Hereford Rind**<sup>(7)</sup>

*Dry age filet of Hereford beef*

Spargelragout/Kresse/Tomaten-Kartoffelgratin

*asparagus ragout/cress/tomato-potato gratin*

€ 32,50



## **Gebackenes Osterkitz von der Ziege<sup>(1,3,10)</sup>**

*Baked Easter goat*

Kartoffelsalat/Zitrone/Preiselbeeren

*Potato salad/lemon/cranberries*

€ 24,50

## **Fisch**

### **Fischplatte "Bretagne"<sup>(1,2,4,10,12)</sup>**

*Fish platter "Bretagne"*

Garnelen/ Jakobsmuscheln/ Steinbutt/ Seeteufel

*Prawns/ jack scallops/ turbot/ monkfish*

Tomatenreis/Kartoffel/Kräuterbutter/Rieslingsauce

*Tomato rice/potato/herb butter/Riesling sauce €*

Pro Person (per person) € 29,50

## **Vegetarisch**

### **Gebackenes Bio-Ei<sup>(1,3,7,9)</sup>**

*Baked organic egg*

Topinamburpüree/ Gemüsejus/ Trüffelöl

*Jerusalem artichoke puree/ vegetable jus/ truffle oil*

€ 17,50



## Dessert

### **Apfelstrudel "Esszimmer"<sup>(1,3,7)</sup>**

*Apple strudel „Esszimmer“*

Vanilleeis/Minze/Creme Chantilly

*Vanilla ice cream/Mint/Creme Chantilly*

€ 8,50

### **Trifle von der Schwarzwälder Kirsch<sup>(1,3,7)</sup>**

*Black Forest Kirsch Trifle*

Kirschen/ Creme/Schokokuchen/Kirschwasser

*Cherries/cream/chocolate cake/cherry water*

€ 7,50

### **Eierlikör-Vanille mousse<sup>(3,7)</sup>**

*Egg liqueur vanilla mousse*

Schokolade/Erdbeersorbet/Rahm

*Chocolate/strawberry sorbet/cream*

€ 8,50



## 3-Gang-Menü-Vegetarisch

*3-course vegetarian menu*

### **Spargelmousse**

*Asparagus mousse*

oder or

### **Gelbe Paprikasuppe**

*Yellow pepper soup*

\*\*\*

### **Gebackenes Bio-Ei**

*Baked organic egg*

Topinamburpüree/ Gemüsejus/ Trüffelöl<sup>(3,7,9)</sup>

*Jerusalem artichoke puree/ vegetable jus/ truffle oil*

\*\*\*

### **Apfelstrudel "Esszimmer"**

*Apple strudel „Esszimmer“*

3-Gang € 29,50

4-Gang € 32,50



## 3-Gang-Oster-Menü

*3-course menu*

### **Martin`s Osterei**

*Martin`s Easter Egg*

oder or

### **Kraftbrühe**

*beef bouillon*

\*\*\*

### **Duett vom Odenwälder Lamm**

*Duet of Odenwald lamb*

\*\*\*

### **Eierlikör-Vanille mousse**

*Egg liqueur vanilla mousse*

\*\*\*

3-Gang	mit Suppe	€ 35,50
3-Gang	mit Osterei	€ 42,50
4-Gang		€ 49,50



#### Allergene | Allergen

1. Glutenhaltiges Getreide (das heißt Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut® (Khorasan-Weizen) oder Hybridstämme davon) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse | contains grain with gluten
2. Krebs und Krebstiererzeugnisse | contains shellfish
3. mit Eiern und Eierzeugnisse | contains egg
4. mit Fisch und Fischerzeugnisse | contains fish
5. mit Erdnüssen und Erdnusserzeugnisse | contains peanuts
6. mit Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | contains soy beans
7. mit Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose/Laktose/Milchzucker) | contains milk
8. mit Schalenfrüchte (das heißt Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) | contains nut-fruits
9. mit Sellerie | contains celery
10. mit Senf und Senferzeugnisse | contains mustard
11. mit Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse | contains sesame seeds
12. mit Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben | contains sulphur and sulphite
13. mit Lupinen und Lupinenerzeugnisse | contains lupin
14. mit Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | contains mollusca

Wie weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,....) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich eine Garantie über die vollständige Abwesenheit möglicher Allergene zu geben.

Please be advised that we cannot guarantee the absolute absence of allergens due to the complexity of product movement during the production of the food items.

There is a possibility of cross contamination or product to product contamination due to the product movement involved (such as: harvest, transport, storage, production and packaging, .....).