

## *Aperitif gefällig?*

**Himberta** - Sekt mit Himbeerlikör 7,20 €

**Lillet Wild Berry** die fruchtig leichte Kombination aus Beeren, Schweppes Wild Berry und Lillet 7,70 € (\*1)

**Xaver** - Sekt mit Granatapfellikör 7,20 €

**Erwin** - Sekt mit Quittenlikör 7,20 €

## *Suppen*

**Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen 7,40 €

**Badische Grünkernsuppe** mit Sahne verfeinert 7,40 €

## *Vorspeisen*

### **Gebackener Fetakäse**

mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch  
dazu Salatgarnitur und Baguette 11,90 €

### **Schneckenpfännchen**

gratiniert mit Kräuter- und Knoblauchbutter  
dazu servieren wir Baguette 12,20 €

## *Frisch vom Markt*

**Bunter Beilagensalat** 7,20 €

**Knackige Blatt- und Rohkostsalate** an herzhaftem Dressing mit:

**5 Black Tiger Garnelen** in Kräuterbutter gebraten 23,80 €

**Medaillons** von der **Hähnchenbrust** 19,20 €

**Rosa gebratenen Roastbeefstreifen** 23,90 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

## *Vegetarische Spezialitäten*

**Gemüse-Sojabolognese - vegan**  
an feinen Bandnudeln 17,90 €

Selbst gemachte **Gemüse-Lasagne** 16,50 €

## *Fischiges aus Fluss und Meer*

**Gegrilltes Lachssteak** unter der Knoblauch-Kräuterkruste  
an Rieslingsauce dazu servieren wir Basmatireis 24,90 €

**Gegrilltes Zanderfilet** an Dillsauce  
und feinen Bandnudeln 25,90 € (\*3)

## *Jetzt wird es „wild“*

**Halbe Ente** ohne Knochen an Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 25,80 €  
(\*4)

**Geschmorter Rehbraten** an deftiger Wildrahmsauce,  
mit selbst gemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 26,20 € (\*4)

## *Feischiges*

**Medaillons von der Hähnchenbrust** an frischen Champignons und Rahmsauce, dazu selbst gemachte Spätzle 21,60 €

**Schnitzel nach Wiener Art** mit Pommes frites 15,10 €

**Schweinerückensteak** an einer Madagaskar-Pfeffersauce mit Dauphinkartoffeln 17,60 € (\*2,3,4)

**Cordon bleu** vom Schwein gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder Schinken, dazu servieren wir Pommes frites 21,90 € (\*2,3,4,10)

**Schweinemedallions** an frischen Champignons und Rahmsauce dazu selbst gemachte Spätzle 22,90 €

**Schweinemedallions** an Madagaskar-Pfeffersauce und Dauphinkartoffeln 22,90 € (\*2,3,4)

**Argentinisches Rinderrückensteak**  
wahlweise mit:

- gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und selbstgemachten Spätzle 28,90 €
- einer Madagaskar-Pfeffersauce dazu Pommes frites 28,90 € (\*2,3,4)
- einer Gorgonzola-Sauce dazu Röstitaler 28,90 €
- Kräuterbutter und Pommes frites 28,90 €

**Rinderfiletsteak unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste** an Madagaskar-Pfeffer-Kapernsauce dazu Kartoffelrösti 37,90 € (\*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,90 €

Falls Sie übrig gebliebenes Essen mitnehmen möchten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit **Verpackungsboxen für je 0,70 €** zu erwerben.

# Burger

## **Dry-Aged-Chilli-Cheese-Burger**

180 gr. Dry-Aged-Beefpatty

Cheddarkäse/Burgersauce/Bacon

Röstzwiebeln/Salat/Tomaten/Jalapenos 15,00 € (\*1,2,3,4,9)

## **Chicken-Burger**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Camembert/Preiselbeer-Burgersauce

Salat/Tomaten 15,00 € (\*2,4,9)

## **Odenwälder-Wildburger**

Wildpatty

Cheddarkäse/Burgersauce/Bacon

Röstzwiebeln/Salat/Tomaten 15,00 € (\*1,2,3,4,9)

... all unsere Burger werden  
mit Pommes frites serviert.

... zusätzlich an Samstagen,  
Sonn- und Feiertagen **ab 14 Uhr**

**Großer Salatteller** mit Käse und Schinkenstreifen 13,80 € (\*3)

**Bunter Blattsalat** mit Camembert, paniert und gebacken, Preiselbeeren  
und Baguette 10,80 € (\*4)

**Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze 13,50 €

**Toast Hawaii**

mit gekochtem Schinken, Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken  
10,50 € (\*4,9)

**Wurstsalat nach Art des Hauses** mit Pommes frites 12,90 € (\*2,3,4)

**Einen guten Appetit wünschen**

*Familie Gutekunst und das Seeterrassenteam*

Allergenkennzeichnung: Alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene enthalten A1=Eier, A2=Milch, A3=glutenhaltiges Getreide, A4=Erdnüsse, A5=Nüsse, A6=Schwefeldioxid u. Sulphit, A7=Lupinen, A8=Sesam, A9=Soja, A10=Sellerie, A11=Senf, A12=Fisch, A13=Krebstiere, A14=Weichtiere

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Speisen und Getränken: \*1.mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwärzt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Süßungsmittel 10.mit Phosphat 11.Coffeinhaltig 12.Chininhaltig