

## VORSPEISEN

Bunte Blattsalate frisch vom Wochenmarkt an Kräuter-Joghurt-Dressing  
dazu geröstete Sonnenblumenkerne und Brotcroutons

4,20€

Filet von der Bachforelle  
in mildem Buchenrauch geräuchert,  
dazu pikanter Sahnemeerrettich und Toastbrot

8,20 €

## SUPPEN

Fränkisches Grünkernsüppchen  
mit gerösteten Kräutercroutons

3,80 €

Hausgemachte Kraftbrühe  
mit Kräuterflädle

3,80 €

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit altem Sherry verfeinert

4,80 €

## AUS TEICH, FLUß UND MEER

Pochiertes Filet vom schottischen Wildlachs  
an leichter Dill-Rieslingsoße  
mit feinem Langkornreis

16,80 €

Zanderfilet, in Olivenöl gebraten  
auf Rahmsauerkraut,  
dazu sautierte Rosmarinkartoffeln

17,80 €

Saftig gebratenes Filet vom Seehecht  
mit Kräuterbutter  
bunter Salatteller mit Kartoffelsalat

16,20 €

## FRISCH AUS UNSEREM BASSIN

Lebendfrische Odenwald-Forelle "Blau" oder "Müllerin" Art  
dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln  
und bunter Salatteller

16,80 €

Lebendfrische Odenwald-Forelle in brauner Mandelbutter gebraten  
Basmati-Reis und bunter Salatteller

17,80 €

## GESUND UND LECKER

Auswahl von knackigen Blattsalaten  
in Kräuterrahmdressing mit Schafskäse und Oliven  
dazu frisches Stangenweißbrot

7,80 €

als Hauptgang 10,80 €

Auswahl von knackigen Blattsalaten  
in Kräuterrahmdressing  
mit Streifen vom gebratenen Zanderfilet

11,80 €

als Hauptgang 14,80 €

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat  
dazu geschmolzene Kirschtomaten,  
mit Parmesankäse überbacken  
und Stangenweißbrot

8,80 €

als Hauptgang 10,80 €

Heiße Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
an bunter Salatgarnitur

8,80 €

dazu gebratene Streifen vom Schweinefilet

11,80 €

Vegetarische Reispfanne  
mit frischem, buntem Marktgemüse - pikant abgeschmeckt  
dazu geröstetes Stangenweißbrot und Kräuterbutter

8,80 €

## AKTUELL VOM TAGESMARKT

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“  
dazu pommes frites und bunter Beilagensalat  
12,80 €

Zarte Putensteaks „Orientalisch“  
an Langkornreis, mit pikanten Früchten und leichter Curryrahmsauce<sup>(3)</sup>  
16,20 €

Schweinerückensteak vom Grill  
mit frischen Champignons in Rahm  
dazu pommes frites und bunter Beilagensalat  
16,80 €

„Kellers Schwabenteller“  
zarte Medaillons vom Schweinelendchen  
mit frischen Champignons in Rahm,  
dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Beilagensalat  
17,80 €

Saftiges Rumpsteak (250g) vom Grill mit Kräuterbutter,  
Ingo Holland-Steakgewürz und gegrillter Tomate,  
dazu Kroketten und bunter Beilagensalat  
19,80 €

Zarter Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm  
mit frischen Pilzen und Preiselbeerbirne, dazu hausgemachte Butterspätzle  
16,80 €

Fränkischer Räubertopf  
zarte Filets in Kräuterrahm mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pilzen garniert,  
dazu Kroketten und bunter Beilagensalat  
17,80 €

Kellers Braumeisterspieß  
kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, mit Grilltomate und Speckböhnchen  
dazu Bratkartoffeln  
19,80 €

## VESPER UND KLEINE GERICHTE

Belegtes Brot mit Emmentaler Käse

4,50 €

Hausgemachter Kochkäse mit Musik,  
dazu Butter und Frankenbrot

5,80 €

Schinkenbrot mit gekochtem Schinken 4 und Spiegelei

5,80 €

Gebackener Camembert mit röscher Petersilie  
dazu Wildpreiselbeeren(6) und Bauernbrot

6,80 €

Toast „Hawaii“

mit gekochtem Schinken 4 und Ananas 6, mit Käse überbacken

8,50 €

Marinierte Matjesfilets 1, „Hausfrauen Art“

in pikanter Sahnesoße, mit Petersilienkartoffeln

9,80 €

Hausgemachte Sülze, reich garniert mit frischen Salaten

dazu gebackene Kartoffeln und Remouladensoße

9,80 €

Fränkischer Winzerteller

mit gekochtem und rohen Schinken 4, kaltem Braten, Hausmacher Wurst 4  
und verschiedenem Käse, dazu Butter und Bauernbrot

9,50 €

Odenwälder Schinkenplatte

mit geräuchertem und gekochtem Schinken 4  
garniert mit Essiggurke 1, dazu Butter und Bauernbrot

9,50 €

Platte mit kaltem Braten

von saftigem Schweinekammbraten mit Remouladensoße(1) 1,  
Gewürzgurke 1, Butter und Bauernbrot

9,50 €

Fränkische Wildsaubratwurst an deftiger Zwiebelsoße

dazu Kartoffelkroketten und bunter Salat

10,20 €

## SÜßE VERFÜHRUNGEN ZUM ABSCHLUß

Mövenpick-Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne garniert  
**5,80 €**

Pfirsich „Melba“  
Mövenpick-Vanilleeis an Pfirsichhälften <sup>6</sup>,  
mit Schlagsahne und Himbeersoße garniert  
**5,80 €**

Feine Crème Brûlée „Vanille“  
mit frischen Früchten  
und Schlagsahne garniert  
**7,80 €**

„Kaiserschmarrn“  
nach Art des Hauses  
mit Apfelmus  
**8,80 €**

Eine Spezialität unseres Hauses:  
„Äpfel Arnouville“  
mit frischer Vanille, Zimt und Weinbeeren  
**am Tisch mit Pernod flambiert**  
dazu Mövenpick-Vanilleeis und Schlagsahne  
**8,80 €**

Bitte beachten Sie auch unsere spezielle  
Mövenpick - Eiskarte.

1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=mit Geschmacksverstärker,  
4=mit Phosphat, 5=geschwefelt, 6=mit Süßungsmittel

In unseren Preisen sind das Bedienungsgeld  
und 19 % Mehrwertsteuer enthalten