

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

8,50 €

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 frischem Gemüse
dazu sautierte Rosmarinkartoffeln

17,80 €

Saftig gebratenes Filet vom Seehecht
mit Kräuterbutter,
bunter Salatteller mit Kartoffelsalat

16,80 €

FRISCH AUS UNSEREM BASSIN

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

17,80 €

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

18,80 €

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

10,80 €

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 €

Zartes Hähnchenbrustfilet „Orientalisch“
an Langkornreis, mit pikanten Früchten und leichter Curryrahmsauce⁽³⁾
16,80 €

Schweinerückensteak vom Grill
mit frischen Champignons in Rahm
dazu pommes frites und bunter Beilagensalat
17,50 €

„Kellers Schwabenteller“
zarte Medaillons vom Schweinelendchen
mit frischen Champignons in Rahm,
dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Beilagensalat
18,50 €

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
17,50 €

Fränkischer Räubertopf
geschnetzelte Filetstreifen in Kräuterrahm
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pilzen garniert,
dazu Kroketten und bunter Beilagensalat
18,80 €

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 und Spiegelei

5,80 €

Gebackener Camembert mit röcher Petersilie

dazu Wildpreiselbeeren⁽⁶⁾ und Bauernbrot

6,80 €

Toast „Hawaii“

mit gekochtem Schinken ⁴ und Ananas ⁶, mit Käse überbacken

8,80 €

Frisch gebackener Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck, Sauerrahm und Zwiebeln oder

„Mediterran“ mit Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln und rotem Pesto

8,80 €

Marinierte Matjesfilets ¹ „Hausfrauen Art“

in pikanter Sahnesoße, mit Petersilienkartoffeln

10,80 €

Hausgemachte Sülze, reich garniert mit frischen Salaten

dazu gebackene Kartoffeln und Remouladensoße

10,80 €

Fränkischer Winzerteller

mit gekochtem und rohen Schinken ⁴, Salami, Hausmacher Wurst ⁴

und verschiedenem Käse, dazu Butter und Bauernbrot

9,80 €

Odenwälder Schinkenplatte

mit geräuchertem und gekochtem Schinken ⁴

garniert mit Essiggurke ¹, dazu Butter und Bauernbrot

9,80 €

Fränkische Wildsaubratwurst an deftiger Zwiebelsoße

dazu Kartoffelkroketten und bunter Salat

10,80 €

SÜßE VERFÜHRUNGEN ZUM ABSCHLUß

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

Pfirsich „Melba“
Mövenpick-Vanilleeis an Pfirsichhälften ⁶,
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