

Frühling im Raupenstein

Zum Aperitif

Nibelungentrank

Weinaperitiv mit Honig und Kräutern 3,20

Apfelscherrie

Sherry vom Apfel 5 cl 3,20

Aus dem Suppentopf

Bärlauchcremesuppe

Mit Kräuter-Zickli Käse 3,20

Markklößchensuppe

Hausmacher Rindsbouillon mit Markklößchen 3,20

Wilde Zeiten im Raupenstein

Hausmacher Wildschweinbratwurst

mit Sauerkraut und Brot 6,00

Wildgulasch

vom frischen Odenwälder Reh und Wildschwein
dazu Kartoffelknödel und Rotkraut 12,80

Wildschweinbraten von der Keule

mit hausgemachten Spätzle und Salat 14,80

Odenwälder Meerrettich

gekochte Ochsenbrust,
Kartoffeln und selbsteingelegte Kürbisse 9,80

Frühlingsschnitzel

Mit Blattspinat und Nibelungenkäse gefüllt,
dazu Kroketten und Salat 11,80

Hausgemachte Rindersülze

Im Glas serviert mit Remouladensoße,
Bratkartoffel und Salat 9,20

Zanderfilet

in Bärlauch-Kräuterbutter gebraten,
mit Kartoffeln und Salat

13,80

Odenwälder Ofenschinken

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

8,80

Nibelungensteak

Schweinerückensteak überbacken mit Kochschinken,
Champions und Nibelungenkäse,
dazu Kroketten und Salat

11,80

Rumpsteak

mit Zwiebel oder Kräuterbutter
Pommes Frites und Salat

13,40

Fitnesssteller

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
Und verschiedenen Salaten umlegt

8,50

Käsespätzle

Mit Nibelungenkäse und Salat

7,50

Gebackener Hüttenthaler Zickli-Käse

mit verschiedenen Salaten umlegt

7,50

Großer bunter Salatteller

Mit Zicklikäse Toast und Butter

6,00

Zum Dessert

Vanilleeis mit Zimtzwetschgen

4,00

Hausgemachter Quittenschnaps

2cl

2,60