

Samstag, 15.11.2025

- 1 Herzhafter Weißkohleintopf mit Kartoffeln, Gartengemüse und neun Kräutern
- 2 Herzhafter Weißkohleintopf mit Kartoffeln, Gartengemüse und Schweinebauch
- 3 Bunter Gartensalat mit Hokkaido und Feta aus dem Ofen, dazu Baguette



Sonntag, 16.11.2025

- 1 Geschwenkte Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce und herzhaftem Sauerrahm
- 2 Mit Spinat und Feta gefüllte Hähnchenbrust an Salbeirahmsauce und Kroketten
- 3 Kalbsrahmbraten mit Blumenkohl und Kartoffelgratin

Menüplan

~ Kalenderwoche 46 ~

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen und tragen Sie den Hauptgang Ihrer Wahl in die Menükarte ein. Diese geben Sie bitte bis Freitag im Restaurant ab. Das Menü besteht aus Vorspeise, Salatteller, Hauptgang und Dessert. Ein Tischgetränk (Wasser/Apfelsaft) ist inklusive. Wünschen Sie Diätkost, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Änderungen der Speisekarte behalten wir uns vor.

Montag, 10.11.2025

- 1 Geschmälzte Maultaschen mit Gemüsefüllung an knackigen Blattsalaten
- 2 Hackbraten mit Zwiebeljus, Bohnengemüse und Kartoffelpüree
- 3 Bohnengemüse mit Bratkartoffeln und Schinkenspeck

Dienstag, 11.11.2025

- 1 Kartoffelauflauf mit Kürbis an Kräuter-Sauerrahm
- 2 Edles Ragout von der Martinsgans mit Waldpilzen und Semmelknödel
- 3 Kabeljau aus dem Fencheldampf mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln



Mittwoch, 12.11.2025

- 1 Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffelklößchen im feiner Käserahmsauce
- 2 Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
- 3 „Odenwälder Kleiß“ Kartoffelkloß mit Blut- und Leberwurst gefüllt an Rahmkraut

Donnerstag, 13.11.2025

- 1 Grünkernbratling auf herbstlichem Gemüse, dazu Kräuterquark
- 2 Feines Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Butterreis
- 3 Gebratener Reis mit Curry, Ei und Gemüse



Freitag, 14.11.2025

- 1 Schwäbische Käsespätzle mit Brokkoli
- 2 Gebackener Seelachs mit Remoulade und Kartoffelsalat
- 3 Steaks vom Schweinerücken in Pfefferrahm, Brokkoli und Butterspätzle