

VORSPEISEN APPETIZERS

Kartoffelsuppe mit Pesto <i>Potato soup with pesto</i>	5,60 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>Beef broth with sliced herb pancakes</i>	5,90 €
gebratener Ziegenkäse im Rohschinkenmantel mit Honig-Senf-Dip <i>Grilled goat cheese wrapped in raw ham with honey mustard dip</i>	12,50 €
Rotholzlachs geräuchert über südafrikanischem Rotholz mit Dillmayonnaise und Butter <i>Smoked salmon with dill mayonnaise and butter</i>	12,90 €
Handkäsewrap mit rohem Schinken, Handkäse-Frischkäsecreme und Schnittlauch Dip <i>Wrap with raw ham, regional sour milk cream cheese and chives dip</i>	9,00 €

*... zu diesen Gerichten servieren wir Baguette
...all these dishes are served with french bread*

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>With bacon and onions</i>	8,90 €
Gratinée mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken <i>With bacon, onions and cheese</i>	9,90 €
Lachs mit Rotholzlachsstreifen und Rucola <i>With salmon strips and arugula</i>	10,50 €
Mediterran mit Schafskäse, Peperoni und Oliven <i>With sheep cheese, green peppers and olives</i>	10,50 €

SCHNITZEL ESCALOPE

Paniertes Schnitzel vom Schwein	13,90 €
mit Pommes und Salat oder	16,40 €
mit Kochkäse	
<i>Breaded pork escalope with french fries and salad or with "Kochkäse"</i>	
Schnitzel vom Schwein mit Champignonsoße	15,50 €
Pommes und Salat	
<i>Breaded pork escalope with mushroom sauce french fries and salad</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	20,90 €
mit Preiselbeeren, dazu Kroketten und Salat	
<i>Breaded veal escalope with cranberries, served with croquettes and salad</i>	

OMAS KÜCHE GRANDMA'S KITCHEN

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce	15,50 €
dazu Petersilienkartoffeln und Salat	
<i>Brisket of beef with horseradish cream sauce, served with boiled potatoes and salad</i>	
Rinderbacken nach Omas Rezept	16,90 €
mit Rotwein und Gemüse geschmort, Kartoffeln	
<i>Tender braised beef cheeks "grandma style" with red wine and vegetables, served with potatoes</i>	
Schweinelende nach Schwaben Art	19,50 €
mit Champignonsoße, Spätzle und Salat	
<i>Pork filet "Schwaben Art" with mushroom cream sauce, Spätzle (sort of noodles) and salad</i>	

DER RENNER BIG HIT

Spare Ribs	klein/small	14,50 €
mit Bratkartoffeln und Salatteller, dazu wahlweise BBQ-Sauce oder Knoblauchdip	groß/big	17,50 €
<i>With fried potatoes and salad, optional with BBQ- or garlic dip</i>		

STEAKS UND RENNER STEAKS

Rumpsteak		21,90 €
mit Bratkartoffeln Kräuterbutter und Salat		
<i>Beef steak with fried potatoes and salad, with herb butter</i>		
Rumpsteak mit scharfer Churrasco sauce		22,00 €
(Chili, Sambal Olek, Pfeffer, Sahne, Kräuterbutter) Bratkartoffeln und Salat		
<i>Beef steak with spicy churrasco sauce (Chili, sambal olek, pepper, cream, herb butter) fried potatoes and salad</i>		

FISCH FISH

Doradenfilet		21,00 €
auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und Kräuterkartoffeln		
<i>Seabream with mediterranean vegetables, garlic, olive oil and herb potatoes</i>		

PASTA & VEGETARISCHES
PASTA AND VEGETARIAN FOOD

Spaghetti Bolognese	9,50 €
Spaghetti mit Pesto und knusprig gebratenen Garnelen in Olivenöl und Knoblauch, <i>Spaghetti with pesto and prawns fried in olive oil and garlic</i>	18,50 €
Falafel mit Salatgarnitur, Hummus, gegrilltem Gemüse und Pita Brot <i>Falafel with hummus, grilled vegetables and pita bread</i>	14,00 €
Spinat im Blätteteigmantel mit Schnittlauchdip und Salatgarnitur <i>Spinach in puff pastry</i> <i>with chive cream and salad garnish</i>	13,20 €

SALATTELLER
SALADS

kleine Salatschale <i>Small side salad</i>	3,70 €
nach Art des Hauses garniert mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln <i>Mixed salad with sheep cheese, olives, green peppers and onions</i>	12,90 €
Pute garniert mit gebratenen Putenbruststreifen und Obst <i>Mixed salad with grilled turkey strips and fresh fruit</i>	13,90 €
Filet garniert mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Tomaten und Zwiebeln <i>Mixed salad with grilled beef fillet strips, tomatoes and onions</i>	14,90 €

... zu diesen Gerichten servieren wir Weißbrot
...all these dishes are served with french bread

KLEINE GERICHTE SNACKS

Currywurst mit Original Ruhrpottsoße und Pommes Frites <i>Fried porc sausage with homemade curry sauce and french fries</i>		8,50 €
2 Hausgemachte Frikadellen von Rind- und Schweinefleisch, mit Odenwälder Kartoffelsalat (Speck, Zwiebeln) und Schnittlauch <i>2 Frikadellen (meat balls) of beef and pork with homemade potato salad</i>		11,00 €
Reiberdatschi mit Rotholzlachs, dazu Kräuter-Crème fraîche <i>Potato pancakes with smoked salmon and herb-crème fraîche</i>		15,90 €
Garnelen in Olivenöl und Knoblauch knusprig gebraten, dazu Kräuter-Crème fraîche und Weißbrot <i>Prawns fried in olive oil and garlic, served with herb-crème fraîche and french bread</i>	6 Stück/pieces 12 Stück/pieces	12,50 € 18,50 €

KALTE SPEISEN COLD DISHES

Handkäse mit Musik, Brot und Butter <i>Regional sour milk cheese, onion vinaigrette, bread and butter</i>		8,90 €
Hausgemachter Kochkäse mit eingelegten Zwiebeln, Brot, Butter und Kümmel <i>"Kochkäse" with onions, bread, butter and caraway seed</i>		8,20 €
Strammer Max Brot mit rohem Schinken und 2 Spiegeleier <i>Bread with raw ham and 2 fried eggs</i>		10,90 €
Hausmacher Wurstsalat mit Brot oder Bratkartoffeln <i>Homemade sausage salad with bread or fried potatoes</i>		9,90 € 11,50 €

DESSERT

Pinocchio		2,50 €
1 Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Smarties		
<i>1 ball of ice-cream decorated with Smarties</i>		
Gemischtes Eis nach Wahl	je Kugel / per ball	1,40 €
Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango,	mit Sahne / with cream	0,50 €
Stracciatella oder Walnuss		
<i>Mixed ice-cream of your choice</i>		
<i>vanilla, chocolate, strawberry, mango, stracciatella or walnut</i>		
Eiskaffee / Eisschokolade		5,70 €
Vanilleeis und Sahne		
<i>Iced-coffee / Iced-chocolate, vanilla ice-cream and whipped cream</i>		
Schwarzwaldbecher		7,30 €
Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne		
<i>Vanilla- and chocolate ice cream, cherries, cherry liqueur and whipped cream</i>		
Mangogedicht		6,90 €
Mango-, Schoko- und Vanilleeis, Himbeersauce und Sahne		
<i>Mango-, chocolate- and vanilla ice-cream, raspberry sauce and whipped cream</i>		
Vanilleeis		7,30 €
mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne		
<i>Vanilla ice-cream with hot raspberries, raspberry liqueur and whipped cream</i>		
Warmes Schokoladensoufflé		6,50 €
Vanilleeis und Sahne		
<i>warm chocolate soufflé with vanilla ice-cream and whipped cream</i>		
Warme Belgische Waffel		7,50 €
mit Schokosoße und Vanilleeis und Sahne		
<i>Warm Belgian waffle with chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream</i>		
Crème brûlée		8,40 €
mit Bourbon Vanille, Karamellkruste von braunem Zucker, frischem Obst und Sahne		
<i>Crème brûlée with bourbon vanilla, caramel crust of brown sugar and fresh fruit and cream</i>		

Keine Garantie auf Vollständigkeit; Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden; Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich.;

Sollten Sie einen Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie unbedingt unser Personal darauf an. Wir werden uns gerne darum kümmern und Sie darauf hin beraten.