

Speisekarte



Suppen

- Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich
- Fränkische Grünkernsüpple mit Markklößchen und frischen Gartenkräutern

Knackige Salate

- Beilagensalat - einen bunt gemischten Salatteller nach Art des Hauses mit hausgemachtem Joghurtdressing, Sprossen und gerösteten Körnern
 - Bunte Salatplatte der Saison „Quer Beet“ mit Hausdressing
- Sportler Salatteller - Allerlei Salate mit zwei Medaillons vom Grill auf Toast
 - Salatschüssel mit saisonalen Salten - mit Käse- und Schinkenstreifen und Spargelstangen
- Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, gerösteten Körnern und Sprossen
- Kilians' s Salatplatte - Allerlei Salate mit einem gebratenen Hähnchenspieß

Fischgerichte

- Schottische Wildlachsscheiben - geräuchert - an Blattsalaten mit Berner Rösti und Sahnemeerrettich
- Zwei leckere Garnelenspieße mit frischem Knoblauch in Butter gebraten an kleinem Salatbukett und Toastbrot
- Gebratenes Zanderfilet an Safransoße mit buntem Gemüse und Basmatireis
 - Gebackene Fingerfood-Garnelen mit Basmatireis und Thai Dip

Vom Schweinerücken

- Zwei Schweinerückensteaks „Jäger Art“ an Champignonrahmsoße und Kroketten
 - Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
 - Cordon Bleu - mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites
- Saftiges Knoblauchsteak vom Schwein mit cremiger Knoblauchsoße und Pommes Frites

Vom Schweinefilet

- Gegrillte Schweinemedallions in Pfifferling - Rahmsoße und Kroketten
- Schwäbischer Filettopf - Gegrillte Medallions an Spätzle und hausgemachter Käsesoße
- Filetspieß - Lendenmedallions im Speckmantel an Pfeffersoße dazu Broccoli und Gitterkartoffeln

Von der zarten Putenbrust

- Gegrilltes Putensteak „Jäger Art“ mit Champion-Rahmsoße und Kroketten
- Putensteak „Bombay“ mit gebackener Banane an Currysoße und Kroketten
- Piccata vom Putenmedaillon in Ei-Käse-Kräuterhülle auf frischen Tagliatelle an Weißweinssoße

Vom Kalb

- Zwei Kalbssteaks mit Pfifferling - Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
- Zartes Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten dazu Pommes Frites

Vom Rind

- Fränkischer Sauerbraten in herzhafter Soße mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

Vom Angus-Roast beef (Rumpsteak mind. 250g)

- Angus-Rumpsteak mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Pommes Frites
- Angus-Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
 - Angus-Rumpsteak mit frischem Knoblauch und Pommes Frites
 - Angus Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer und Pommes Frites
 - Pariser Pfeffersteak mit Pfeffer-Cognac-Rahmsoße und Krokette
- Argentinische Ochsensteakpfanne mit frischem Steinchampignons in Butter und Knoblauch gebraten an feiner Käsesoße dazu Berner Röstitaler

Vom Black Angus Premium Ochsenfilet (mind. 250 g)

- Angus-Ochsenfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
 - Angus-Ochsenfiletsteak mit Pfifferlingen in Rahmsoße dazu Kroketten
- Angus-Ochsenfilet „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsoße und Kroketten
- Beuchertsmühle-Grillteller mit verschiedenen Steaks und Filets, Pommes Frites und Waffelkartoffeln, Kräuterbutter und Pfeffersoße

Wildgerichte

- Odenwälder Rehbraten in Wacholdersoße mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemacht Spätzle
- Zartes Rehrückenfilet mit Pfifferlingen und Brokolieröschen, dazu hausgemacht Spätzle

Vegetarische Küche

- Crespelle - Italienischer Pfannenkuchen mit frischem Gemüse - mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomate gefüllt
 - Knusprige Rote Beete Puffer mit Gemüse und Röstis - Vegan
 - Frische Champignons in Butter und Knoblauch gebraten mit Toastbrot
- Leckere Gemüsemedaillon an frischem Gemüse mit Sauce Hollandaise und Röstitalern

Kinderteller

- Kleine Schnitzelchen „Miss Piggy“ mit Pommes Frites und Ketchup
- Chicken Nuggets - Knusprige gebraten - mit Pommes Frites und Ketchup

Seniorenteller

- Putensteak mit Champgnong - Rahmsoße und Kroketten
 - Schweinelendchen mit Pfifferlingen und Kroketten
- Zartes Kalbssteak mit Pfifferlingen - Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
- Odenwälder Rehkeulenbraten in Wacholder - Rahmsoße mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle dazu Wildpreiselbeeren
- Zwei Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle

Toastgerichte ab 17 Uhr

- Hawaiitoast - 2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Gouda überbacken
- Spargeltoast - 2 Scheiben Toast mit Schinken, Spargel und Gouda überbacken
- Steaktoast - 2 Schweinerückensteaks gegrillt auf Toast mit Schinken und Hollandaise überbacken

Kalte Gerichte ab 17 Uhr

- Jagstfelder Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot
- Hausmacher Brot - Wurstbrot mit Dreierlei Wurst, Gurke und Tomate
 - Käsebrot mit Gouda und Schweizer Käse
 - Geräuchertes Bauernschinkenbrot
 - Hausmacher Vesperplatte
- Odenwälder Vesperteller mit verschiedener Hausmacher Wurst, geräuchertem Schinken und Käse - dazu ein Obstwasser
 - Odenwälder Bauernschinkenplatte
- Strammer Max - Bauernbrot mit Kochschinken und Spiegelei mit Salten garniert.