

Heute im Blauen Aff

| | |
|---|--------|
| Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl | 7,50€ |
| Flammkuchen mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch) | 15,00€ |
| Feldsalat mit Speck & Croutons | 9,90€ |
| Feldsalat mit Ziegenfrischkäse mit Tomatenchutney | 17,90€ |
| Gebackener Camembert in der Mandelkruste mit Feldsalat und Preiselbeeren | 18,50€ |
| Kürbispuffer mit geräucherter Forelle, Feldsalat und Kräuterquark | 19,90€ |
| Geräucherte Entenbrust mit Quittenchutney und Feldsalat | 21,90€ |
| Kürbisfalafel auf roter Beete mit Feldsalat und Rote Beete Hummus | 18,90€ |
| Carpaccio vom Färsenrind mit schwarzem Trüffel und Parmesan (Vorspeise 13,90) | 19,90€ |
| Caesar Salat mit Rumpsteakstreifen | 21,00€ |
| Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust | 16,90€ |
| Tortelloni gefüllt mit Kürbis & Ricotta | 18,90€ |
| Gebratener Oktopus auf Kartoffel-Feld-Salat mit Limettenaioli | 24,00€ |
| Odenwälder Hirschrücken mit frischen Steinpilzen und Spätzle | 34,90€ |
| Ribeyesteak von der deutschen Färse, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter | 32,50€ |
| Wildgulasch mit Kartoffel-Klößen und Wirsinggemüse | 24,90€ |
| Wildpfännchen gratiniert mit Spätzle | 21,90€ |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Zwetschen Crumble mit Vanilleeis | 7,50€ |
| Tiramisu mit Früchten | 7,50€ |
| Hausgemachtes Hollunder-Riesling Sorbet mit Beeren | 7,50€ |