

Heute im Blauen Aff

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen (Vegetarisch)	13,50€
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,50€
Feldsalat mit Speck & Croutons	9,90€
Feldsalat mit Ziegenfrischkäse und Tomatenchutney	14,90€
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse	13,90€
Herbstlicher Vorspeisenteller (Französische Pastetenauswahl, Käse, Feigen, Trauben, Feldsalat)	24,90€
Gebackener Camembert in der Mandelkruste mit Feldsalat und Preiselbeeren	16,90€
Kürbis Falafel auf Feldsalat mit Rote Beete Humus	17,90€
Lachstatar mit Kürbispuffern, Feldsalat und Kräuterquark	18,90€
Caesar Salat mit Rumpsteakstreifen	18,90€
Caesar Salat mit Hähnchenbrust	14,90€
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Kürbis & Ricotta	16,90€
Wildpfännchen (Wildgulasch gratiniert mit Spätzle und Preiselbeeren	19,90€
Odenwälder Wildgulasch mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut	21,90€
Odenwälder Hirschrücken mit Spätzle und Wirsinggemüse	29,90€
Rib Eye Steak mit Süßkartoffel Pommes, Kräuterbutter und Caesar Salat	29,00€
Thunfisch in der Sesamkruste (Sushi Qualität) auf Kartoffel-Wasabi Püree und Blattspinat	29,90€
Gänsebraten mit Brust & Keule, dazu Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Maronen und Jus	38,50€
Dessert:	
Apfel Crumble mit Vanilleeis	6,50€
Marillen-Eis Knödel auf frischen Hochstädter Marillen	7,80€
Sorbet Trilogie	6,50€