

Heute im Blauen Aff

Geträufelter Blumenkohlsuppe	8,90
Flammkuchen mit Schafskäse und Cherrytomaten (vegetarisch)	16,00
Feldsalat mit Speck & Croutons	9,90
Ziegenfrischkäse mit Feldsalat und Tomatenchutney	17,90
Entenbrust (Sous Vide) auf Feldsalat mit Quittenchutney	21,90
Trüffel-Gnocchi auf Parmesantrüffelsoße dazu frischer schwarzer Trüffel	19,90
Blumenkohlschnitzel auf Kartoffelpüree mit Parmesan-Trüffelsoße	19,90
Gebackener Camembert in der Mandelkruste mit Feldsalat und Preiselbeeren, dazu Bauernbrot und Butter	19,90
Caesar Salat mit Rumpsteakstreifen	21,00
Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust	16,90
Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	26,90
Winzerteller (Saumagen, Bratwurst, Leberknödel, Kartoffelpüree, und Sauerkraut)	22,50
Kotelette vom Odenwälder Landschwein mit Kohlrabirahmgemüse und Bratkartoffeln	28,50
Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Apfel-Zwiebel Chutney	24,90
Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Trüffel-Parmesan-Pommes und Kräuterbutter	34,50

DESSERT

Apfel Crumble mit Vanilleeis	7,50
Tiramisu mit Beeren	9,90
Hausgemachter Topfenknödel mit heißen Zimtpflaumen	8,50