

Januar im Blauen Aff

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen (vegetarisch)	6,50€
Chips mit Kräuterquark	8,50€
Halbes Hähnchen	8,50€
Gebackener Camembert in der Mandelkruste mit Preiselbeeren und Feldsalat	13,80€
Lachstatar mit Meerrettichdip, Feldsalat und Kartoffelpuffer	16,80€
Feldsalat mit Speck & Croutons	8,50€
Feldsalat mit Ziegenfrischkäse und Quittenchutney	12,80€
Caesar Salat mit gebratenen Hähnchenbrust oder Rumpsteakstreifen	12,80€/16,80€
Spaghetti aus dem Parmesanrad mit schwarzem Trüffel	17,80€
Paniertes Schnitzel/Kochkäseschnitzel mit Pommes und Gurkensalat	14,90€/17,90€
Odenwälder Wildschweinbratwurst mit Wirsing und Kartoffelpüree	14,90€
Kalbstafelspitz auf Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und winterlichen Gemüse	18,90€
Kotelette vom Odenwälder Landschwein mit Schwarzwurzelgemüse und Bratkartoffeln	18,50€
Rinderroulade vom Färsenrind mit Kartoffelpüree und winterlichen Gemüse	17,80€
Rumpsteak Steak mit Kräuterbutter, Pommes und Ceasarsalat	24,00€
Beilagen: Bunter Salatteller 5,50€, Pommes Frites 3,00€, Süßkartoffel Pommes 4,00€ Chips 3,00€,	

Dessert:

Tiramisu	7,00€
Panna Cotta mit Amarenakirschen	6,00€

Weine:

2019er Sauvignon Blanc trocken , Weedenborn 0,75l	12,00€
---	--------