

Waldhotel Wohlfahrtsmühle Hardheim

Unsere Spezialitäten zum Abholen

Mariniertes Rindfleisch mit Kürbiskernöl und eingelegtem Kürbis	12.50
Shrimps Cocktail	14.50
Odenwälder Grünkernsuppe im Topf erwärmen	5.00
Kürbis-Orangen-Cremesüppchen mit Croutons im Topf erwärmen, immer rühren dabei	7.00

Frisch im Vakuumbbeutel zum aufwärmen (15-20 Minuten)

Topf mit Wasser aufkochen, Beutel einlegen und leicht bei siedendem Wasser (90°)

Ragout von Lachs, Forelle und Garnele mit Nudeln	21.00
Sauerbraten vom Rind mit Rotkraut und Semmelroulade	18.50
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Wirsing und Semmelroulade	19.50
Rehpfeffer mit Spätzle und Rotkraut	16.50
Rehbraten mit Wirsing und Spätzle	18.50
Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Rotkraut und Kartoffelknödel	16.50
Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln	18.50
Grünkernbolognese mit Spaghetti	14.50
Spinatknödel auf Schwarzwurzeln in Frischkäsesauce	16.50

Vanillecreme mit Aprikosenragout und Kokos fertig zum gleich Essen	7.00
---	------

Gans servierfertig

Bestellung für Gans und Ente 2 Tage vorher

Für 4 Personen mit Knödel, Rotkraut und Preiselbeerapfel	99.00
1 Bauernente für 2 Personen mit Knödel, Rotkraut, Preiselbeerapfel	46.00

Bringen Sie Ihr eigenes Geschirr mit

1 Bräter für die Gans 1 Topf für die Knödel, 1 Topf für das Rotkraut, 1 Topf für die Sauce