

Odenwälder Bauernküche fein gemacht!

An dieser Stelle möchten wir Ihnen die typische Odenwälder Küche, in zeitgemäßem Stil und im jahreszeitlichem Wechsel vorstellen:

Odenwälder Sommer

Wildkräutersalat mit Buttermilch- Dressing
und gebratenem Kalbbraten

Forellenfilet mit Kartoffelwurst- Gröschtel
in Apfelweinsauce

Lammkeule in würziger Kräuterjus
mit Bohnen und Grünkernplätzchen

Kirschenjockey mit Sauerrahmreis

4- Gang Menü	52,- Euro
3- Gang Menü (Forelle oder Lamm als Hauptgericht)	38,- Euro

Umbestellungen sind im Menü leider nicht möglich!

Vunn Griekern un Kochkäs...

Im Dreiländereck Odenwald stoßen nicht nur Baden, Hessen und Bayern aufeinander. Auch die für die jeweilige Region typische kulinarischen Spezialitäten. Etwa der Grünkern. Weil der Dinkel früher in dieser rauen Gegend nicht reif wurde, kamen die Landwirte auf die Idee, die unreife Frucht auf Darren zu trocknen. Heute liebt die Vollwertküche den Grünkern, den "Bauländer Spelz", wie die uralte Sorte heißt. Zur traditionellen Odenwälder Küche gehört noch das Schweinefleisch, aus dem die Krautwurst und Kartoffelwurst entsteht. Aus der hessischen Ecke stammt der Kochkäs: nicht jedermanns Geschmack, aber mit einem wachsenden Liebhaberkreis. Früher war die auch "Brennkäse" genannte erwärmte Masse ein Armeleuteessen, heute eine gesuchte Spezialität.