

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

🌿 = Fleischlose Gerichte

Aperitif

NEU: Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	5,90
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis und Himbeeren)	5,90
Prisecco „weißduftig“ (alkoholfrei) mit Aromen von Holunder und Kräutern	4,40
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	5,70

Suppe

🌿 Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehaube	5,50
---	------

Tagesgerichte

🌿 Spinatknödel mit Kürbissauce, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat	13,00
🌿 Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	12,50
🌿 Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	12,00
3 hausgemachte Wildbratwürste mit Salzkartoffeln und Blaukraut	10,50
Backfisch mit hausgemachter Remouladensauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	13,00
Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut	17,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,00
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	16,00
Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	17,00
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	17,50

Süßspeisen und Desserts

Warmer Feuerspatz mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	7,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	6,50
Hausgemachtes Eis (Sorten auf Nachfrage) auf Früchten mit Sahne	4,40
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Sahne	6,50

Neu bei uns:
Bionade in den Sorten
Holunder oder Kräuter 0,33l/3,80