



## BiB Gourmand Menü

Herbstliche Blattsalate mit Haselnussöl-Sahne-Dressing,  
eingelegtem Kürbis, Apfel und Nüssen

\*\*\*

Odenwälder Sauerbraten vom Weiderind mit Schattenmorellen,  
Rahmwirsing und Spätzle

\*\*\*

Grißflammeri mit Zwetschgenkompott

**Menü 37€**

**Umbestellungen sind in diesem Sonder-Menü leider nicht möglich!**

## Unser Saison-Menü

Saiblingroulade mit Wildkräutersalat, Meerrettich,  
Apfel-Chutney und schwarze Walnüssen

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Milchschaum, Kernöl und  
Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule, Holundersoße,  
Mangold und Odenwälder Weck

\*\*\*

Warmer Haselnusskuchen, Nougatmousse,  
Rotweibirne und Sanddorneis

**Menü 60€**

## Feinschmecker-Menü

„Gruß aus der Küche“

Brioche, Wachtel, Entenlebermousse, Brombeeren und  
Wildkräuter mit Haselnussöldressing

\*\*\*

Gamba mit Salbei im Speckmantel, Kürbis und Quinoa

\*\*\*

Zander, Wurzelgemüse, Zwetschgen süß-sauer eingelegt  
und weiße Pfeffersoße

\*\*\*

Hirschrücken, Mangold, Steinpilze, Sanddorn  
und Odenwälder Weck

\*\*\*

Apfel-Walnuss-Auflauf mit Heidelbeersorbet

### **Menü 4 Gänge 78€**

(wahlweise Fisch oder Fleisch)

Menü 5 Gänge 88€

Menü 6 Gänge 98€  
(zusätzlich Käseauswahl)

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang glasweise den korrespondierenden Wein!  
(Glas 0,1l/ Dessertwein 5cl)

4 Gänge 26€ / 5 Gänge 32€ / 6 Gänge 38€