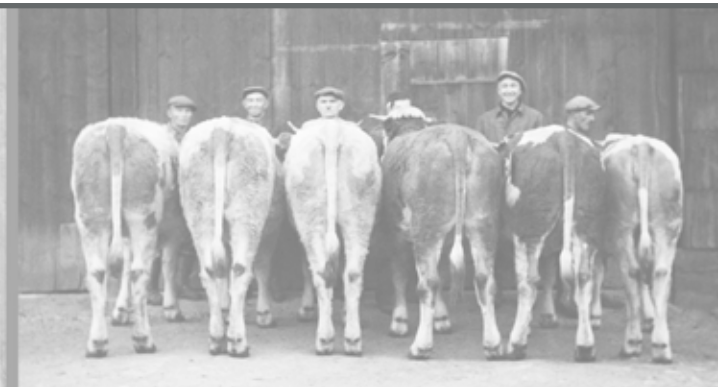




BURGHOF

DAS HOTEL





Vorspeisen

Starters

Tatar vom Rinderfilet „classic“

mit Kapern, Sardelle, Schalotten, Eigelbcreme, Brotauswahl

“Classic” Beef Steak Tartar with Capers, Anchovies, Egg Yolk Cream, Bread

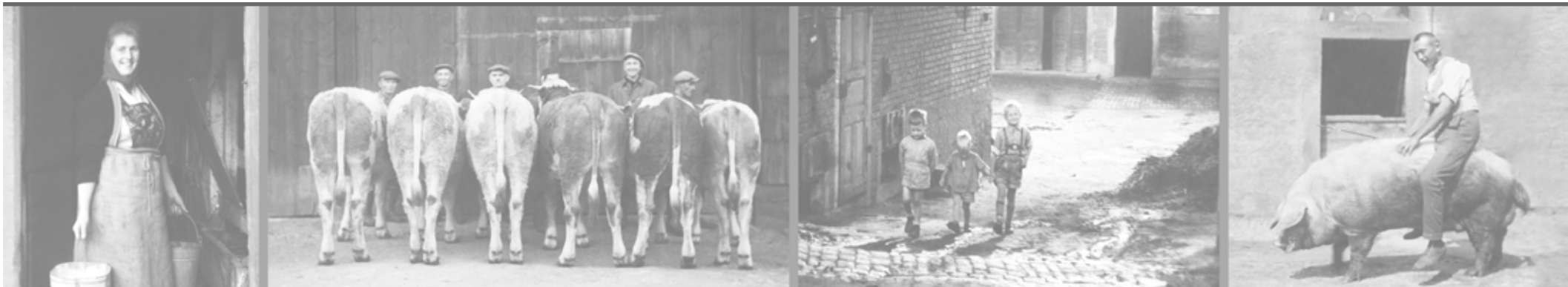
Tatar vom Rinderfilet „spicy“

mit frischer Chili, Jalapenjos, Frühlingslauch, Schalotten, Eigelbcreme, Brotauswahl

“Spicy” Beef Steak Tartar with fresh Jalapeno Chilies, Spring Onions, Shallots and Egg Yolk Cream, Bread

jeweils **14,50 €** 120g

19,00 € 160g





„Geräucherte Entenbrust“

13,00 €

Rapunzelsalat, Haselnussdressing, Radieschen, Crôutons

„Smoked Duck Breast“ Salad, Lamb’s Lettuce, Radishes, Croutons, Hazelnut Dressing

„Seawater Garnelen“

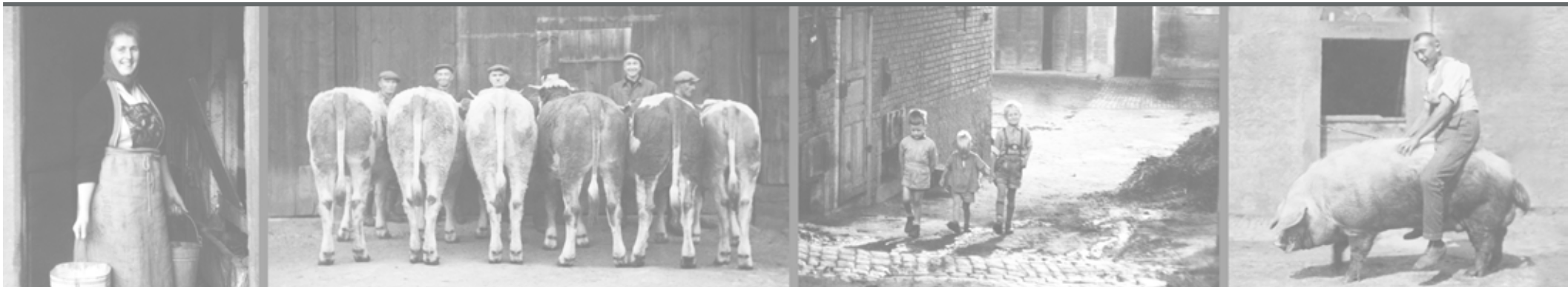
Garnelen, scharf gebraten mit Rosmarin, Thymian, Chili, Ingwer und Zitrone, dazu Aioli und Ciabatta

„Ocean Prawns,“ hot Pan-tossed with Rosemary, Thyme, Chilli, Ginger and Lemon. Garlic Aioli and Ciabatta

jeweils

13,00 € 150g

26,00 € 300g





„Levantinischer Salat“ 

9,50 €

Harvest Tomate, Gurke, gehackter Schafkäse, Zumak, Koriander, Minze, Petersilie

„Levant Salad“ Harvest Tomatoes, chopped Feta Cheese, Sumac, Coriander, Mint and Parsely

„Levantinischer Salat“

16,00 €

wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen

optionally with fried chicken strips

„Classic Caesar Salat“

16,00 €

mit Hähnchenstreifen, Romana Salat, Caesar Dressing, Crôutons, Sardelle

„Classic Caesar Salad with Pan-fried Chicken Strip

Cos Lettuce, Caesar Dressing, Croutons, Anchovy





Suppe
Soup

„Maronencremesuppe“

Gänsekrußtl, Gewürzschaum

„Cream of Chestnut Soup“ crispy Goose Dumpling and Spiced “Espuma”

7,50 €





„Bookmaker Sandwich“

14,00 €

Roastbeef, Romanasalat, rote Zwiebeln, Cocktailsoße, Gewürzgurke

„Bookmaker Sandwich“ Cold Roast Beef, Cos Lettuce, Red Onion, Cocktail Sauce and Gherkins

„Odenwälder Handkäs Bratwurst“

12,50 €

mit Sauerkraut, Bauernbrot und scharfem Senf

„Regional Pork Sausage“ with Odenwald Farmer’s Cheese, served with Sauerkraut, Hot Mustard and Farmers Bread





„Pulled Pork Burger“

16,00 €

Röstzwiebeln, Senf-Mayonnaise, Essiggurke, Feldsalat, Tomatenconfit, Kartoffelecken

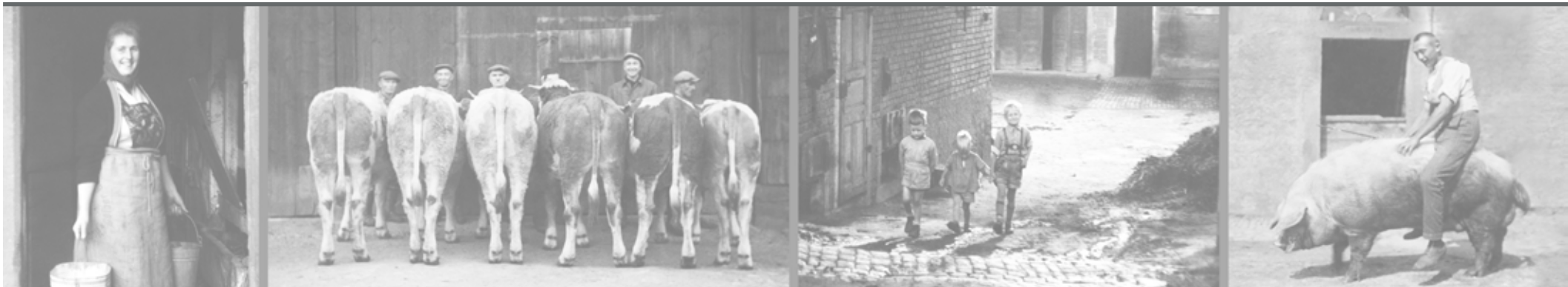
*Pulled Pork Burger, Roasted Onions, Mustard-Mayonnaise, Gherkins, Lamb's Lettuce,
Tomato Confit, Potato Wedges*

„180g Homemade Beefburger“

19,00 €

***auf rustikalem Burgerbrötchen, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke,
Salat, Senf-Mayonnaise und Kartoffelecken***

*„180g Homemade Beefburger“ on Country Burger Bun, Red Onion, Tomato, Gherkins, Salad,
Mustard-Mayonnaise and Potato Wedges*





Hauptgänge

Main Course

„Seeteufelsteak mit Olivenöl und Limette“

27,00 €

Kräuterschaum, gegrillte Zucchini, Olivengnocchi

„Monkfish with Olive Oil, Lime“ Served with grilled Zucchini, Herb “Espuma” , Olive Gnocchi

„Roulade vom Odenwälder Weideochse“

19,00 €

Gurken Relish, Süßkartoffelerrine, Speckhippe

„Odenwald Ox Roulade“ Gherkin Relish, Sweet Potato Terrine and Bacon Chip





„Kotelette von der Landsau, paniert oder natur“

17,00 €

mit Bratkartoffeln, Rahmwirsing und Zitrone

„Local Pork Cutlet Crumbed or Pan-fried“

With Pan-fried Potatoes, Bacon, Onion, creamed Savoy Cabbage and Lemon

„Ragôut von Odenwälder Hirsch und Reh“

22,00 €

mit Wurzelgemüse, Schwarzwurzeln, Brezenknödel

„Odenwald Venison Ragout“ With Root Vegetables, Winter Asparagus and Pretzel Dumpling

„Brust und Keule von der Heidegans“

29,00 €

Rotkohl, karamellierte Maronen, geschmelzte Kartoffelklöße

„Local Goose Breast and Leg“ Red Cabbage, caramelised Chestnuts, Potato Dumpling





„Wiener Schnitzel Classic“

mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren und Zitrone

„Classic Wiener Schnitzel“ With Pan-fried Potatoes, Bacon, Onion, Salad, Cranberry Jam, Lemon

19,90 €

„Rinderfiletsteak und Ochsenbäckchen“

Speckbohnenkrokette, getrüffelte rote Beete

„Beef Fillet Steak and Ox Cheek“ Green Bean and Bacon Croquette, truffled Beetroot

28,00 €

„Klassisches Risotto im Knusper Canneloni“



Eigelb, gehobelte Belper Knolle, Wiesenkerbelsalat

„Classic Risotto in Crispy Canneloni“ Egg Yolk, shaved “Belper” Swiss Cheese, Herb Salad

17,00 €





Dessert

Dessert

„Geschlagenes Vanilleeis“

„Housemade Vanilla Ice Cream“

natur mit Baiser

with Meringue

5,50 €

mit heißen Beeren und Baiser

with Hot Berries and Meringue

8,50 €

mit heißer Schokoladensoße und Baiser

with Hot Chocolate Sauce and Meringue





„Creme Brûlée von der Pflaume“

9,00 €

Apfel-Zimt-Sorbet, Korallenhippe

„Plum Creme Brulee“ Apple and Cinnamon Sorbet, Wafer

„Schokoladenküchlein“ (20 min Schaffenszeit)

11,00 €

Himbeersoße, Grapefruitsorbet

„Chocolate Souffle-Pudding“ (20 mins Cooking Time) with Raspberry Sauce, Grapefruit Sorbet

„Kleines Dessert im Glas“

4,00 €

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

„Mini-Dessert in Glass“ ask us for our daily recommendation





AUS EIGENEM ANBAU:

Nüsse, Äpfel, Kräuter, Quitten, Beeren

Lieferanten aus der Region:

Bär Balsbach

Geflügelhof Strauß Georgenhausen

Wild aus dem Odenwald

Hasen aus dem Odenwald

Bäckerei Fröhlich

Bäckerei Kraft - Friedrich

Metzgerei Kirschschlager

Lamm aus Beerfelden Udo Wüstenhagen

Wurst aus Hausschlachtung

Geflügel und Eier

Lieferanten überregional auf die wir nicht verzichten können:

Bos Food, Delta Hamburg, Rungis Express, Edeka

INFORMATION ÜBER ALLERGENE FINDEN SIE IN UNSERER EXTRA- SPEISEKARTE.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

