



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

VORNEWEG

Badische Supp' | Badische Grünkernsuppe mit Kräutermarkklößchen, Grünkerneinlage und Eierstich | 7,90 €

Steinpilz-Cremesuppe mit Croutons und gerösteten Zwiebelsplitter | 7,90 €

bunter Beilagensalat mit frischen Salaten der Saison | 6,50 €

Feldsalat mit gerösteten und karamellisierten Nüssen an Balsamico-Dressing dazu Baguette | 9,50 €

Hausgemachtes Aioli & Knusper-Baguette | 5 €

FÜR DIE KLEINEN UND MITTELGROßEN

Kids Burger | kleiner Rindfleischburger auf Salat | Tomate Käse und Gurke hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 11 €

Hausgemachte Knusper Nuggets mit Steakhaus Pommes Frites | 10 €

Rahmlendle vom Schwein mit hausgemachten Spätzle | 13 €

Mäxle | Kinderschnitzel mit Steakhaus Pommes Frites | 11 €

Portion **Steakhaus Pommes Frites** oder **Kroketten** | 5 €

Portion **Spätzle** mit Rahmsauce | 5 €

GRÜNE UND LEICHTE KÜCHE

Vegan

Pikantes Linsen-Mango-Curry | Linsen | Mango | Paprika | Zucchini | Champignons | Basmatireis | vegane Variante | 15 € mit Hähnchenbrust | 17,50 €

Vegi

Knödel Dreierlei | Spinatknödel, Rote-Beete-Knödel und Käseknödel mit Parmesan und Schnittlauch und Nussbutter | 15 €

Honig Hähnchen | Hähnchenbruststreifen in Honig mariniert auf Blattsalat in Orangen-Granatapfeldressing | Karottenstreifen | Apfel-Mango-Chutney | Ofenbaguette | 17 €

Vegan

Salatteller Falafel | Blattsalat | Falafel | Gurke | Karottenstreifen Avocado | Balsamico-Hausdressing | 15 €

VOM FISCH

Garnelenpfännchen | rosa gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Butterkartoffeln und Baguette | 25 €

Fischteller | Lachs- und Zanderfilet in Butter gebraten buntes Grillgemüse | Butterkartoffeln | 27 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

ODENWÄLDER KÜCHE

Vegi

Grünkern-Teller | Kräuter-Bergkäse-Grünkernküchle, Grünkernsalat, Salatbouquet, dazu Kräuterquark-Dip | 16 €

Veai

Ziegenpeter | Honigmarinierter Ziegenkäse gebacken auf Blattsalat in Himbeerdressing, Avocado, geröstete Pinienkernen, Apfel-Mango-Chutney, dazu Ofenbaguette | 16 €

Odenwald Lendchen | Schweinelenden-Medaillons vom Grill, Grünkernküchle, gebratener Speck, Dinkelbandnudeln mit Butterschmelz und Engel-Dunkelbiersauce | 23 €

Odenwälder Kochkäse-Schnitzel mit Bratkartoffeln | 19 €

VOM GRILL & AUS DEM OFEN

Putensteak Hawaii | Gegrilltes Putensteak mit gebratener Ananas serviert mit einer fruchtigen Curry-Soße, dazu Kroketten | 19,80 €

Grillteller „Reichsadler“ | Rinderfilet | Schweinefilet | gebratener Bacon gebratene Champignons, Pfeffer-Cognac-Rahm und Bratkartoffeln | 28,50 €

Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“ | Spitzen vom Rind und Schwein in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 21,80 €

DAS BESTE VOM RIND – GRAIN FED RUMPSTEAKS AUS SÜDAMERIKA

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | 250 g Rumpsteak an Rotweinjus, medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 28 €

Rumpsteak „Küchenmeister“ | 250 g argentinisches grain-fed Rumpsteak, medium gebraten mit Café-de-Paris-Butter, gebratenen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 29 €

UNSERE BURGER

Reichsadler Gourmet Burger XL | 200 g Rindfleisch-Patty | geschmolzener Cheddar Käse Pflücksalat | Tomate | Spiegelei | Röstzwiebeln | knuspriger Bacon hausgemachte Burger-Sauce im gerösteten Burger Bun | Steakhaus Pommes | 17,50 €

KROSSER Avocado-Chicken-Burger | gegrillte Putenbrust in Cornflakes-Panade Teriyaki-Sauce | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Steakhaus Pommes Frites | 16 €

Vegi

Odenwald Burger Vegetarisch | Grünkern-Küchle auf Pflücksalat, mit Tomate, Zwiebel, Avocado und hausgemachter Burgersauce, dazu reichen wir Süßkartoffel Pommes | 15 €

„The Naked One“ | Rindfleischburger auf Salat ohne Burger Bun | mit gebratenem Bacon Röstzwiebeln, Tomate, Käse | Gurke | Burger-Sauce | Steakhaus Pommes | 16 €

SCHNITZEL GEHT IMMER

Cordon Bleu | vom Schwein gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken Pfannengemüse | Steakhaus Pommes | 20 €

Alte Liebe | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | dazu Steakhaus Pommes Frites | 24 €