

# Liefer- und Abholservice

Restaurant Kalb'sches Haus, Kirchstr. 21, 64354 Reinheim

## Telefon 061 62 - 9689240

Wir liefern innerhalb von **Reinheim**, in die Ortsteile **Ueberau** und **Spachbrücken** sowie nach **Groß-Bieberau** und **OR Wembach-Hahn**

**Lieferung ab einem Bestellwert von 25 Euro.**

Wir bitten darum Ihre Bestellung telefonisch aufzugeben, um zu vermeiden, dass sich im Restaurant selbst, bei Abholung, größere Personenansammlungen bilden.

**Bei Lieferung ist nur Barzahlung möglich.**

Bei Abholung können Sie gerne auch mit EC-Karte zahlen.

## Getränke inklusive Pfand

Coca Cola<sup>1,3,9</sup>, Cola Light<sup>1,3,9,11</sup>,  
MezzoMix<sup>1,3,9</sup>, Fanta<sup>1,3</sup>, Sprite<sup>3</sup> 1,0 l 3,00 €

Dölp Apfelwein 1,0 l 5,00 €

### WEIßWEIN

Roter Riesling, halbtrocken 0,75 l 17,00 €

ROSÉ Pinot Noir Rosé, trocken 0,75 l 15,00 €

ROTWEIN St. Laurent, trocken 0,75 l 15,00 €

ROTWEIN Merlot, trocken 0,75 l 15,00 €

Winzer-Sekt Hausmarke, trocken 0,75 l 19,50 €

JACK DANIELS Whisky 0,7 l 32,00 €

FAUST Flaschenbiere 0,33 l 2,50 €

Sorten: Pils, Pils alkoholfrei, Radler, 0,5 l 3,00 €

Weizen (Hefe hell oder alkoholfrei),  
Schwarzviertler (dunkel) oder Kräusen (naturtrüb)

Bionade 0,33 l 2,50 €

Sorten: Holunder, Kräuter oder Litschi

THOMAS HENRY Limonade 0,2 l 2,50 €

Sorten: Bitter Lemon, Ginger Ale,  
Spicy Ginger, Mango<sup>1,3</sup> oder Grapefruit<sup>1,3</sup>

THOMAS HENRY Tonics<sup>1,10</sup> 0,2 l 2,50 €

Sorten: Tonic Water, Cherry Blossom  
Tonic oder Elderflower Tonic



### Unsere Bestellzeiten:

**Mittwoch bis Samstag**  
17 bis 21 Uhr

**Sonntag 11 bis 15 Uhr**

Feiertags geschlossen  
Montag & Dienstag Ruhetage

### Bitte beachten Sie bei Abholung Ihres Essens:

Zu Ihrem und unserem persönlichen Schutz halten Sie untereinander bitte möglichst einen Abstand von 2 Metern.

Ein Desinfektionsmittelspender steht im Eingang für Sie zur Verfügung.



### Bei Allergien und Unverträglichkeiten:

Bitte lassen Sie uns wissen, was Sie nicht vertragen. Wir gehen gerne individuell darauf ein und können Ihnen auf Ihre Wünsche abgestimmt etwas zubereiten.


### Zusatzstoffe:

- <sup>1</sup> Farbstoff;
- <sup>2</sup> Konservierungsstoffe;
- <sup>3</sup> Antioxidationsmittel;
- <sup>5</sup> geschwefelt;
- <sup>6</sup> geschwärzt;
- <sup>7</sup> Phosphat;
- <sup>9</sup> koffeinhalzig;
- <sup>10</sup> chininhalzig;
- <sup>11</sup> Süßungsmittel

## Kleine Gerichte

-  **Kleiner gemischter Salat** Rohkost- & Blattsalate, hausg. Balsamicodressing<sup>3</sup> 3,50 €
-  **Gebratener Ziegenkäse** m. Oliven<sup>2,3,6</sup> & Peperoni<sup>2,3</sup> an Rucola-Salat<sup>3</sup> 8,90 €
- Garnelenspieß vom Grill** mit gerösteten Körner-Baguette-Scheiben 9,80 €  
an hausgemachtem Wasabi-Knoblauch-Dip<sup>1</sup> und Salatgarnitur<sup>3</sup>

## Salate

-  **Großer bunter Salatteller** an hausgemachtem Himbeedressing<sup>3</sup> 6,90 €  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebelringen
- Feinschmecker-Salat** an hausgemachtem Himbeedressing<sup>3</sup> 14,90 €  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebelringen, dazu in Kräuterbutter  
gebratene Streifen vom Argentinischen Rind und frische Champignons
- Gutsherren-Salat** an hausgemachtem Himbeedressing<sup>3</sup> 11,50 €  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebelringen, dazu saftige Streifen  
vom panierten Schweineschnitzel und ein Bio-Spiegelei
- Caesar-Salat** an hausgemachtem Parmesan-Dressing 12,50 €  
mit Tomaten, Gurken, Crôutons, Parmesan und saftig gebr. Hähnchenbrust

## Schnitzel *Alle Schnitzel mit Bratkartoffeln, verfeinert mit gewürfeltem Speck<sup>7</sup>*

- Schnitzel „Wiener Art“** Paniert, mit Zitronenecken 10,50 €
- Champignon-Schnitzel** Paniert, an frischen Champignons in Rahm 11,80 €
- Kochkäse-Schnitzel** Paniert, mit Odenwälder Kochkäse 12,50 €
- Frankfurter Schnitzel** Paniert, an hausgemachter Grüne Soße 13,50 €

## Hauptgerichte

- Zarte Filetspitzen vom Schwein** mit Zwiebeln, Speck<sup>7</sup> 13,50 €  
und frischen Champignons in kräftiger Jus, an hausgemachten Eierspätzle
- „Kalb'sches Nudelgedicht“** Streifen vom Lammrücken mit frischen 14,50 €  
Champignons, grünen Bohnen und Tomaten, in leichter Parmesansoße und Nudeln
- Süßkartoffel-Curry** Gebackene Süßkartoffelwürfel 14,50 €  
in pikanter Kokos-Curry-Soße mit Hähnchenbrust und Garnelen, dazu Reis
- Zwiebelrostbraten** vom Argentinischen Roastbeef, überzogen mit einer 18,90 €  
leichten Rahmsoße und geschmorten Zwiebeln, an hausgemachten Eierspätzle
- Pfeffersteak** auf Pfefferrahmsoße<sup>2,3</sup> mit Speckbohnen<sup>7</sup> und Bratkartoffeln 19,80 €
- Rotbarschfilet vom Grill** mit hausgemachter Grüne Soße 14,90 €  
und Bratkartoffeln, verfeinert mit gewürfeltem Speck<sup>7</sup>
- Gebratenes Lachsfilet** an sahnigen Bandnudeln 18,90 €  
verfeinert mit Rucola und gehobeltem Parmesan
-  **Käsespätzle** Hausgemachte Eierspätzle mit Gouda und Sahne verfeinert, 10,50 €  
mit geschmorten Zwiebeln an buntem Salatbouquet<sup>3</sup>
-  **Gebackene Süßkartoffel** gefüllt mit Rote-Linsen-Gemüse 11,90 €  
und Schafskäse gratiniert, auf Salatnest<sup>3</sup>
- Wildschwein-Sauerbraten** mit in Haselnussgries geschwenkten Eierspätzle 19,50 €
- Geschmorte Kaninchenkeule** in Parmesansoße, auf Paprika-Risotto 15,80 €