



Liebe Gäste, wir begrüßen Sie in unserem neuen Restaurant "Odins Tafel" in Gravenbruch!

Bei uns findet Ihr hausgemachte deftige Speisen aus aller Welt, die wir größtenteils alle selbst aus frischen Zutaten zubereiten. Dadurch ist unser Essen nahezu frei von künstlichen Zusatzstoffen, die in der Industrie verwendet werden. Wir glauben, dass sich dies sowohl im Geschmack als auch in der Verträglichkeit widerspiegelt.

Uns ist es aber auch wichtig, diese Qualität zu einem fairen Preis anzubieten.

Unsere Speisekarte vereint Klassiker aus Zentralasien, Russland und Nordafrika, vereinzelt auch aus anderen Regionen.

Wir möchten Euch einen Ort bieten, an dem Ihr mit Euren Freunden, Eurer Familie oder ganz allein, hingehen könnt, was Gutes zu essen bekommt und Euch entspannt zurücklehnen könnt.

Lasst es euch schmecken. Skol!

Vorspeisen

Handkäs mit Musik 🌱 4,90
mit Brot und Butter
Optional: Mit hauseigener Butter - 0,50€ Aufpreis

Samsa 6,90
Knusprige usbekische Blätterteigtaschen mit Fleisch oder Kartoffeln 🌱 - 3 Stk.

Harissa mit Thunfisch 2,90
Thunfisch in Olivenöl und traditioneller tunesischer Chilipaste, serviert mit Oliven und Baguette

Boursak mit Thunfisch 1,50
Frittiertes Hefeteigbrötchen aus Kasachstan
Wahlweise: scharf mit Harissa oder mild mit Mayonnaise

Sandwich tunisien 4,90
Baguette mit Thunfisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Mayonnaise/Harissa

SUPPEN

Borschtscht 4,90
Rote Bete-Eintopf mit Rind, Weißkohl und Dill, serviert mit Schmand

Lohikeitto 6,90
Finnische Lachs-Porree-Suppe mit Kartoffeln, Dill und Sahne

“Salätchen”

Schuba 4,90
Russischer Schichtsalat mit Kartoffeln, roter Beete und Hering

Olivier 4,50
Russischer Kartoffelsalat mit Hühnchen und Dill
Auch vegetarisch erhältlich 🌱

Koreanischer Karottensalat 2,90 🌱
Juliennekarotten pikant angerichtet

Gravenbruch-Salat 🌱 6,90
Unser Haussalat mit Tomaten, Gurken, Avocado, Schalotten, gerösteten Pinienkernen
Wahlweise: Mit Hausdressing oder Essig/Öl
Optional: Thunfisch/Fetakäse - 1,50€ Aufpreis

Funchosa 4,90
Glasnudelsalat mit Rind, Gemüse, Koriander, würziger Sauce und Sesam 🌱
Auch vegan erhältlich

FÜR KLEINE WIKINGER

Chicken Nuggets mit Hauspommes 5,90

Nuggets vom Metzger unseres Vertrauens mit unseren Pommes und koreanischem Karottensalat

Chili con carne 5,50
Mild gewürztes Hackragout mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, serviert mit Baguette und einem Schälchen Tortilla-Chips



BEILAGEN

Pommes 🌿 3,50
Pommes mit Schale, lecker gewürzt

Boursak 1 Stk. 🥦 0,30
Frittiertes Hefeteigbrötchen aus Kasachstan

Graubrot mit Hausbutter 🥦 2,50
Genießen Sie zwei Scheiben Graubrot mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

Couscous-Beilage 🌿 2,50
Angerichtet mit roten Zwiebeln, Datteln und Koriander

Buchweizen 🥦 2,90
Buchweizen mit Butter, Zwiebeln und Kräutern

Beilagensalat 🌿 3,00
Kleinere Portion des Gravenbruch-Salats

HAUPTSPEISEN

Nordafrikanischer Couscous 9,50
*Buntes Gemüse, zart geschmortes Rind, serviert auf Couscous
Auch vegan erhältlich 🌿*

Tunesische Molokhia 10,00
In Molokhiakraut geschmortes Rind, serviert mit Baguette oder Couscous

Manti mit Fleisch oder Kartoffeln und Kürbis 10,00
Zentralasiatische gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit grob gehacktem Rind oder vegetarisch 🥦, serviert mit Bouillon-Zwiebeln und unserer Adzhika

Plov Tashkent Style 9,50
*Reisgericht mit geschmortem Rind, Karotten, Zwiebeln und Rosinen, serviert mit unserer Adzhika
Optional: Wachteleier (6 Stk.) - 3,50€ Aufpreis*

Odins Pesto 🥦 8,50
*Unser Koriander-Zitronenpesto, serviert mit Spaghetti
Optional: Feta oder Garnelen - 2€/4€ Aufpreis*

Ragnars Rehragout 14,90
Das beste aus dem Wald: In Rotwein geschmorte Rehkeule, dazu Pilze und Brombeermarmelade, serviert auf Buchweizen

Chili con Carne 9,50
Eintopf mit Rinderhack, Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomaten, etwas Kaffee und Backkakao, serviert mit Schmand, Baguette und einem Schälchen Tortilla-Chips

DIPS

Extra Harissa 🌿 0,20
tunesische Chilipaste mit Olivenöl

Adzhika 🥦 1,50
Scharfe, georgische Würzpaste auf Basis von Paprika, Chili und Knoblauch

Rote Beete Dip 🥦 2,90
Gebackene, pürierte rote Beete mit Ziegenkäse und Kräutern

Auberginencreme 🌿 3,50
Knoblauchig-rauchige Creme aus Auberginen und Kräutern, garniert mit Granatapfelkernen

Dattelcreme 🥦 2,90
Mit Ziegenfrischkäse und Kräutern

Schmand-Minze-Dip 🥦 2,00

DESSERT

Dubai Cheesecake

6,00€

Unser Klassiker mal anders: Knuspriger Boden aus Engelshaar und einer Mascarpone-Frischkäse-Pistazien-Creme

Grechka 🥦

2,50€

*Gezuckerter Buchweizen mit Milch
Optional: Nüsse und Honig: 1€ Aufpreis*

SPECIALS

Wähle eine Vorspeise, ein "Salätchen oder einen Dip (ausgenommen Harissa), ein Hauptgericht und ein Getränk und spare 1,50€.

Wähle ein Hauptgericht, ein Getränk und den Dubai Cheesecake und spare 1,50€.

Suche dir 3 Dips aus und erhalte Brot oder 5 Boursaki dazu.

Wähle alle drei: Schuba, Olivier und koreanischer Karottensalat für 10,90€.

SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft naturtrüb - 0,25l/0,5l - 2,20€/3,60€

Johannisbeersaft - 0,25l/0,5l - 2,20€/3,60€

Rhababersaft - 0,25l/0,5l - 2,20€/3,60€

Maracujasaft 0,25l/0,5l - 2,20€/3,60€

Ananassaft 0,25/0,5l - 2,20€/3,60€

Frischgepresster Saft deiner Wahl - 0,3l/0,5l - 3,00€/4,20€

Obst und Gemüse zum selbst zusammenstellen - spricht uns an!

Schorlen: 0,25l/0,5l - 1,90€/3,00€

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola - Dose oder 1l Glas - 1,50€/4,00€

Coca Cola Zero - Dose oder 1l PET- 1,50€/4,00€

Sprite - 1Liter Glas - 1,50€/4,00€

Sprite - Dose oder 1l Glas- 1,50€/4,00€

Fanta - Dose oder 1 l Glas- 1,50€/4,00€

Red Bull - 2,00€

Hassia Orange PET - 0,25l oder 0,75l - 1,30€/3,50€

Ginger Ale 0,2l Glas - 2,00€

Ginger Beer - 0,2l Glas - 2,00€

Wild Berry - 0,2l Glas 2,00€

Tonic Water - 02,l Glas - 2,00€

WASSER

Black Forest still - Flasche 0,7l - 3,00€

Black Forest Sprudel - Flasche 0,7l - 3,00€

Hauswasser in der Karaffe, still - 1l - 1,50€

Hauswasser in der Karaffe, Sprudel - 1l - 1,50€

BIER

- Lech 0,5l Flasche - 2,50€
- Büble Helles - 0,5l Flasche 2,50€
- Büble Weizen - 0,5l Flasche 2,50€
- Stiegl 0,5l Flasche - 2€
- Büble Helles Alkoholfrei - 0,5l Flasche - 2,50€
- Büble Weizen Alkoholfrei - 0,5l Flasche 2,50€
- Jever Fun - 0,5l Flasche - 2,50€
- Fassbier Binding - 0,2l/0,3l/0,5l - 1,50€/2€/2,50€

ÄPPLER

- Rothenbacher 0,25l und 0,5l - 2,50€/3,50€
- Sauer gespritzt 0,25l und 0,5l - 2,20€/3,00€
- Süß gespritzt 0,25l und 0,5l 2,20€/3,00€

WEIN

- Badischer Weißwein 0,2l und Flasche 3,50€/10€
- Freixenet - 0,2l/Flasche - 2€/13€
- Lugana 0,2l und Flasche - 7€/22€
- Lugana Rosé 0,2l und Flasche - 7€/22€
- Rotwein 0,2l und Flasche 4,00€/12€
- Cremant - 0,1l und Flasche 3,90€/22€

Longdrinks & Cocktails

Aperol Spritz

Aperol, Cremont, ein Schuss Wasser und frische Orange

5,00

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, ein Schuss Wasser, Limette und Minze

5,00

Lillet Wild Berry

Waldbeeren, Lillet und Thomas Henry Wild Berry

5,50

Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Limette und Gurke, klassisch im Kupferbecher serviert

5,50

Dark n' Stormy

Goslings dunkler Rum, Ginger Beer und Limette

5,50

London Mule

Gin, Ginger Beer, Limette und Gurke, klassisch im Kupferbecher serviert

5,50

Whiskey Sour

Whiskey, Zitrone, Zuckersirup und rohes Eiweiß

6,50

Gin Sour

Gin, Zitrone, Zuckersirup und rohes Eiweiß.

6,50

Mojito

Limette, brauner Zucker, Rum, ein Schuss Wasser und Minze

5,50

Caipirinha

Limette, brauner Zucker, Cachaça und ein Schuss Wasser

5,50

Pina Colada

Ananassaft, Rum, Kokossirup, Sahne

6,00

Valhalla Calling

unser Signature Drink

6,50



SPORER SCHNAPS

Brombeerlikör - 2cl/Flasche 0,5l - 2,00€/29€

Kakao-Nuss-Likör - 2cl/Flasche 0,5l - 2,00€/29€

Orangenlikör 2cl/Flasche 0,5l - 2,00€/29€

Holunderlikör 2cl/Flasche 0,5l - 2,00€/29€

Kaiserbirnenlikör - 2cl/Flasche 0,5l/ - 2,00€/29€

Sporer Gin - 2cl und Flasche 0,7l - 4,00€/60,00€

Sporer Whiskey - 2cl und Flasche 0,5l - 0,7l - 2,00€/25,00€

SPIRITUOSEN

Vodka Finlandia - 2cl und Flasche - 1,50€/35,00€

Gin Tanqueray - 2cl - 1,50€

Sambucca - 2cl - 1,50€

Fernet Menta - 2cl - 1,80€

Baileys - 2cl - 1,80€

Tequilla - 2cl - 1,80€

Jack Daniels - 2cl und Flasche - 1,50€/35€