

A P É R O

Cremant de Loire „Excellence“ Bouvet Ladubay, Saumur // Loire-Tal	0,1l	€ 6,90
Kir Royal Cremant & Crème de Cassis	0,1l	€ 7,90
Rosé prickelnd <i>alkoholfrei</i> Kolonne Null „Edition Wasem“	0,1l	€ 5,00
Ingelheim Craft Premium Cider 3 Guys – Jens Bettenheimer	0,33l	€ 5,90
Edel & Stark <i>Ruby Port Stil</i> Weingut Singer Fischer	5 cl	€ 7,90
Maracuja-Aperol-Spritz	0,2l	€ 7,90
65/07 Ingelheim Dry Gin & Tonic	0,2l	€ 10,00

Zum Apéro

Auster „Sylter Royal“ € 4,90 / Stück
Auf Eis // Zitrone

Vorspeisen

5 Paar Froschschenkel € 15,50
Knoblauchsauce // Brot

½ Dutzend Weinbergschnecken € 11,90
Knoblauchbutter // Toast

Ententerrine „Gascogne“ € 15,50
Apfel-Orangen-Konfit // Salatbouquet

Gratinierter Ziegenkäse € 13,90
Sporkenheimer Portwein-Feigen // Salatbouquet

Garnele trifft Jakobsmuschel € 18,50
Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Norwegischer Räucherlachstatar € 13,90
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Suppen

Oxtail claire € 9,50
Klare Essenz // Eigene Einlage

Fischsuppe „Marseiller Art“ € 12,00
Edelfische // Knoblauchbrot

Steinpilz Rahmsuppe € 7,50
Eigene Einlage // Sahne // Gartenkresse

Kräftige Rindfleischsuppe € 6,00
Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Beilagensalat in Feigendressing € 6,00

Beilagensalat in Hausdressing € 5,50

Großer mariniertes Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Hühnerbrust € 19,50

- Gebratenen Riesengarnelen € 21,90

- Gebackenem Camembert & Preiselbeeren € 15,90

Vegetarisch

Quiche Lorraine € 13,90
Lauch-Quiche // Salatbouquet

Überbackenes Pfannengemüse € 17,90
Schafskäse // Pilawreis

Semmelknödel € 19,90
Pilz-Rahm-Ragout // Blattsalate

Steinpilz-Rahm-Nudeln € 19,90
Hunsrücker Steinpilze // Sahne // Nudeln

Fisch

Hummernudeln - Nouilles au homard € 34,90
Hummerfleisch // Breite Nudeln // Krustentiersauce

Ganze Taunus Forelle „Müllerin“ € 23,90
Braune Butter // Petersilienkartoffeln // Salat

Gebratenes Zanderfilet € 27,50
Steinpilz-Rahmnudeln // Salat-Feige

Geflügel

Coq au Vin € 20,90
Burgunder-Jus // Perlzwiebeln // Champignons
Kartoffelpüree // Schmorgemüse

Foie Gras trifft Blutwurst € 33,90
Apfelkonfit // Kartoffelpüree

Fleischgerichte

Marinierter Schweinebauch „Sous-vidé“ € 17,50
Majoran Jus // Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 19,90
Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus
Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Medaillons von der Jungschweinelende € 27,90
Steinpilz-Rahm // Butterspätzle // Salat-Feige

Schweinelendensteak € 24,50
Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Marktgemüse

Unser Balkanspieß € 22,50
Schweinelende // Paprikasauce // Pilawreis // Salat

Stielkotelette vom Ur-Schwein € 22,90
Burgundersauce // Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Rhein Hessischer Bauerteller € 25,50
Schweinelende // Rindersteak // Speck
Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 25,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 28,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Boeuf Bourguignon € 22,50
Burgunder-Jus // Breite Nudeln // Perlzwiebeln
Champignons // Schmorgemüse

Rumpsteak a la Chef € 33,90
-Mit Camembert überbacken-
Champignons // Bratkartoffeln // Bohnen

„Surf & Turf“ € 38,90
Hunsrücker Filetsteak // Gebratene Riesengarnelen
Knoblauchsauce // Marktgemüse // Kartoffel Rösti

Tournedos a la moelle € 36,90
-Filetsteak mit Rindermark überbacken-
Burgunderjus // Risolée-Kartoffeln // Schmorgemüse

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich verzichtet und es werden alte Schweinerassen, mit einem ausgewogenem Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten, steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

Ur-Schwein

Stielkotelette *am Knochen* | 350 G | € 16,90

Lendensteak | 250 G | € 16,90

Kalb

Rückensteak | 200 G | € 21,90

Rind

Hüftsteak | 250 G | € 19,50

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 26,90

Rumpsteak | 200 G | € 22,50

Filetsteak | 200 G | € 28,90

Lamm

Marinierte Lammkrone „sous vide“ | 350 G | € 32,00

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes € 4,00

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 4,50

Gebratene Hunsrücker Steinpilze € 10,90

Mediterranes Gemüse € 6,50

Grüne Speck-Bohnen € 4,50

Blattsalate *klein* € 5,50 | Feigendressing € 6,00

Blattsalate *groß* € 9,90 | Feigendressing € 10,90

Weinempfehlung

„Genießen wie Gott in Frankreich“

2020 Muscadet Sévre et Maine -sur lie-

Chateau de Coinq de St. Fiacre

Loiretal – Nantais // Frankreich

0,2l € 6,90 0,75l € 23,90

2019 Cotes du Rhone Reserve

Chateau de Beaucastel – Perrin

Rhonetal // Frankreich

0,2l € 7,50 0,75l € 26,90

Vorschau

Ab Oktober

*Wildbret aus dem Soonwald
Vom Jäger unseres Vertrauens*

Ab November

Martinsgans in verschiedenen Variationen

Ganze Gans auf Vorbestellung

-Auch zum Mitnehmen-

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste. Alle Preise sind Endpreise.