

Speisekarte

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten! Bei uns erwartet Sie eine authentische, handgemachte Küche ohne künstliche Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Wir legen Wert auf alte Klassiker wie Omas Roulade, gute Schmorgerichte und saisonale Spezialitäten, kochen aber auch gerne einmal mit exotischen Gewürzen und modernen Einflüssen. Wo es sinnvoll machbar ist, beziehen wir Zutaten aus der Region – aktuell zum Beispiel:

Kartoffeln, Rote Bete, Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Bohnen, Zuckerschoten, Feldsalat und vieles mehr von Helmut Stein, Niederwerth

Linsen und Leinöl vom AnnA Hof, Orfgen-Berg

Käse vom Heinrichshof, Burglahr

Kaninchen von Herrn Alfred Haupt, Landkern

Wildwürstchen und Wildspezialitäten von Günter Merfels, Wallmerod

Wild von Erhard Vogt, Heilberscheid im Westerwald

Wild von Torsten Völkel, Höhr-Grenzhausen

Eier von Eierhandel Nies, Höhr-Grenzhausen

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Weißer Traubensecco, alkoholfrei Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim	0,1 l	6,80
Hotel Heinz Selection Cuvée, extra trocken	0,1 l	6,50
Champagner Louis Roederer	0,1 l	15,50
2018 Jahrgangs-Champagner Louis Roederer rosé brut – ideale Größe für 2 bis 3 Personen	0,375 l	69,50
Gustus Grapefruit Gustus Gin Grapefruit Rosmarin		8,50
Port & Tonic		8,00
Abstinence Blood Orange (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Sarti Spritz Fruchtiger Aperitif mit Noten von Blutorange, Mango, Maracuja aufgefüllt mit Sekt, Soda, Eis, Limette		8,80
--	--	------

Vorspeisen

Spargel-Erdbeersalat mit Wasabi-Mayonnaise und gebackene Garnele im Panko-Mantel	17,50
Terrine von Geflügel, Bärlauch und Pistazie auf Rote Bete-Tatar, Möhren-Crème und Haferflocken-Sand	18,50
Wildkräutersalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing mit eingelegtem Rhabarber und Büffelmozzarella	16,50
alternativ mit gebackenem Kokosnuss-Feta ^{vegan}	14,00

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Kräuteröl	8,50
optional mit gebratener Jacobsmuschel	9,80
Tomaten-Kichererbsensuppe mit Harissa und Kokosfeta-Streuseln ^{vegan}	8,50

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung

Gerne reichen wir auf Wunsch eine Karte mit Kennzeichnung der entsprechenden Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können.

Seit Dezember 2013 gilt im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung ein Gesetz, das zur Kennzeichnung zahlreicher Zutaten wie Sellerie, Senf, Essig, Fisch, Nüsse, Milch, Getreide usw. in frisch zubereiteten Speisen verpflichtet. Da wir alle Speisen vollständig selbst zubereiten, können die oben genannten Stoffe beinhaltet sein. Wie im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung gesetzlich vorgeschrieben, erfolgt die Nennung der Allergene, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Solche Spuren oder Rückstände müssen nicht gekennzeichnet werden.

Knackig frische Salate

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkost und Balsamico-Vinaigrette vegan	17,00
---	-------

Wahlweise Salat ergänzt mit:

Gebratener Geflügelbrust, Pfirsichwürfel und Mandeln	22,00
--	-------

Gebratenen Garnelen in Knoblauch-Öl	25,50
-------------------------------------	-------

Gebratenen Rinderfiletstreifen	26,50
--------------------------------	-------

Fleischlos

Bunte Ofenkarotten auf Kichererbsencreme an Sojajoghurt, Kräuterpesto und gerösteten Pinienkernen vegan	22,50
---	-------

Bandnudeln mit Zitronensauce, gebackenem Rucola geschmolzenen Kirschtomaten und Panko-Streuseln vegan	21,50
---	-------

Fisch

Gebratenes Steinbuttfilet Finkenwerder Art auf Champagner-Senf-Sauce mit Lachs-Dill-Nocken, gebratenem Spargel und Petersilienkartoffeln	34,50
--	-------

Im Pergament gegarte Doradenfilets auf Tomaten-Concassée dazu Bärlauch-Risoninudeln	31,50
--	-------

Fleisch

Geschmortes Lammragout in Rotwein-Thymianjus an gebratenen Kräuterseitlingen, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	34,00
Sous vide gegarte Kikok-Maispoularde mit Bärlauchfüllung auf Beurre Blanc mit sautierten Möhren und Polenta-Nocken	32,00
Saltimbocca vom Kalbsrücken auf Weißwein-Basilikumsauce mit mariniertem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen dazu tomatisierte Fettuccine	36,00

Immer wieder ein Genuss - frischer Spargel

Deutscher Stangenspargel (250g) mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter und neuen Kartoffeln	26,50
dazu feines Wiener Schnitzel vom Kalb	38,50
dazu Schweinefilet 180g	34,50
dazu Rinderfilet 200g	45,00
dazu Rumpsteak 200g	40,50
dazu Label Rouge Lachs 200g	38,50

Bitte beachten Sie auch unser täglich wechselndes Abendmenü.

Unser Frühlings-Menü

Terrine von Geflügel, Bärlauch und Pistazie
auf Rote Bete, Tatar Möhren-Crème und Haferflocken-Sand

❧❧❧

Spargelcrèmesuppe mit Kräuteröl

❧❧❧

Gebratenes Steinbuttfilet Finkenwerder Art
auf Champagner-Senf-Sauce mit Lachs-Dill-Nocken,
gebratenem Spargel und Petersilienkartoffeln

❧❧❧

Salimbocca vom Kalbsrücken auf Weißwein-Basilikumsauce
mit mariniertem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen
dazu tomatisierte Fettuccine

❧❧❧

Variationen von der Erdbeere
Trifle, Sorbet, Salat

Menü in 4-Gängen	69,00
Menü in 5-Gängen	95,50

Desserts

Variationen von der Erdbeere Trifle, Sorbet, Salat	13,50
Quark-Eis auf eingelegtem Rhabarber an Himbeer-Buttermilchschaum	12,90
Mandel-Panna Cotta auf Brombeerspiegel mit Müsliriegel vegan	10,90
Crêpes Suzette – feine Crêpes am Tisch flambiert in Orangen-Karamellsauce mit Vanilleeis (ab 2 Pers. / Preis p. Pers.)	17,50
Westerwälder Käseauswahl vom Heinrichshof, Burglahr Rohmilch-Käse, dazu Feigensenf und Trauben	13,90

Oder ein Eis ...

aus der Westerwälder Eismanufaktur in Deesen

Gemischtes Eis (3 Bällchen) versch. Sorten: Schokolade Vanille Walnuss Zitrone Erdbeere und verschiedene vegane Sorten. Bitte fragen Sie uns!	7,50
Vanilleeis mit Rhabarberkompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90