

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
Hausgemachter Eistee mit frischen Früchten		6,50

Unsere Aperitif-Empfehlung

Lavender-Lemon fruchtiger Limoncello Aperitif mit einem Hauch Lavendelsirup aufgefüllt mit Sekt, Soda, Eis		8,80
--	--	------

Vorspeisen

Pikanter Garnelen-Cocktail mit Endiviensalat im Blätterteig-Ring	17,50
Gebackener Butternut-Kürbis an mariniertem Feldsalat und Birnen-Chutney	12,50
dazu feiner Blauschimmelkäse alternativ mit Kokosnuss-Feta ^{vegan}	15,50
Carpaccio vom gegarten Tafelspitz mit glasiertem Chicorée und gepickelten Himbeeren an Honig-Senf-Marinade	18,50

Suppen

Essenz vom Steinpilz mit Grießklößchen	8,90
Schaumsüppchen von der Räucherforelle mit Petersilien-Öl und Rote Bete Crunch	9,20

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

Kürbisknödel auf Sauce von Roter Bete,
Walnüssen und Kokosnuss-Feta ^{vegan} 21,50

Ragout fin vom Steinpilz im Blätterteigpastetchen
serviert mit Fingermöhren und Kartoffelgratin 22,50

Fisch

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste gegart
serviert auf Rahm-Gurken mit einer Kaviarnocke 31,50

Gebratenes Filet vom Adlerfisch 34,50
auf Miesmuscheln in Tonkabohnen-Safran-Sauce
dazu Blattspinat, Tomaten-Concassée und roter Reis

Fleisch

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust 33,00
an Brombeer-Portwein-Reduktion, dazu bunter Blumenkohl,
Balsamico-Schalotten und Kartoffel-Rosmarin-Gugelhupf

„Zweierlei vom Kalb“ – Kalbsfilet & Königsberger Klops 42,00
auf Kapernsauce, Fingermöhren und Erbsenpüree

„Bœuf Bourguignon“ im Römertopf serviert 32,50
mit Champignons, Speck und Perlwiebeln
dazu reichen wir Fettuccine und frittierte Petersilie

Unsere Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medailon 32,50
Argentinisches Rumpsteak 200g 38,50
Feines Rinderfilet 180g 42,00

jeweils serviert mit Café de Paris-Butter,
geröstetem Kürbis und Steinpilzen dazu Kartoffelgratin

Bitte beachten Sie auch unser täglich wechselndes Abendmenü.

Unser Spätsommer-Menü

Pikanter Garnelen-Cocktail mit Endiviensalat
im Blätterteig-Ring

🍷🍷🍷

Essenz vom Steinpilz mit Grießklößchen

🍷🍷🍷

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste gegart
serviert auf Rahm-Gurken mit einer Kaviarnocke

🍷🍷🍷

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Brombeer-Portwein-Reduktion, dazu bunter Blumenkohl,
Balsamico-Schalotten und Kartoffel-Rosmarin-Gugelhupf

🍷🍷🍷

Sous vide gegarte Rotwein-Birne
auf Zartbitter-Schokoladensauce dazu Tonkabohnen-Parfait

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

Desserts

Sous vide gegarte Rotwein-Birne auf Zartbitter-Schokoladensauce dazu Tonkabohnen-Parfait	12,50
Gefüllter Crêpe mit Honig-Mandel-Mousse an Pflaumen-Ragout	10,50
Panna cotta von der Pistazie an Brombeer-Coulis und Himbeer-Sand vegan	13,50
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 Brombeer-Coulis	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90