

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 – alkoholfrei		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Black Hugo Hausgemachter Holunderbeerensirup, Limette, Minze, aufgefüllt mit Sekt, Soda, Eis auf Wunsch auch ALKOHOLFREI	8,80
--	------

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Bacon mit Ahornhonig und Croûtons	12,50
alternativ mit karamellisierten Walnüssen ^{vegan}	12,50
ergänzt mit gebratener Gänseleber	15,50
 Pastrami von der Rinderbrust mit eingelegtem Mini-Gemüse und Kräutersauce	 18,50
 Gratinierte Kürbisspalten mit Ziegenkäse dazu hausgemachtes Früchtebrot, Zupfsalate und Feigensenf	 15,50

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen ^{vegan}	8,90
 Gebundenes Gänsesüppchen mit Orangensahne	 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.

Hauptgerichte

Sous vide gegarte Maispouardenbrust mit Gewürzkuchen-Füllung auf Zwetschgen-Pfeffersauce und dazu ein Wirsing-Kartoffelstrudel	33,00
Medaillon vom Westerwälder Junghirsch auf Petersilienwurzelpüree mit Granatapfelsauce dazu Rosenkohl und Pistazien-Crumble	42,00
Rotkohl-Roulade gefüllt mit Quinoa und Linsen auf Waldpilzragout und Erbsenpüree <small>vegan</small>	25,50
Gefüllte Ravioli in Ziegenkäsesauce <small>vegetarisch</small> serviert mit Kürbiswürfeln und geschmolzenen Tomaten	22,50
Gebratenes Zanderfilet auf Weißwein-Orangensauce mit gebratenem Blumenkohl und Rote Bete-Risotto	31,50
Salimbocca vom Kabeljau serviert mit Fenchelgemüse und Kartoffel-Linsenragout	34,50

Unsere Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon	32,50
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,50
Feines Rinderfilet 180g	42,00
jeweils serviert mit Pfefferrahmsauce, Wurzelgemüse und getrüffelem Kartoffelpüree	

Gans gans/z lecker...

Ein saftig-knuspriger Gänsebraten mit Klößen und kräftiger Sauce gehört zur kalten Jahreszeit einfach dazu! Wir verarbeiten nur ganze Gänse und garen sie sanft am Stück.

So bleibt das Fleisch saftiger, die Sauce wird intensiver und wir können auch Leckereien wie Gänseleber, Suppe & Essenz anbieten.

Gänsebrust auf Quitten-Sauce	35,00
serviert mit sautiertem Rosenkohl und Serviettenknödeln	

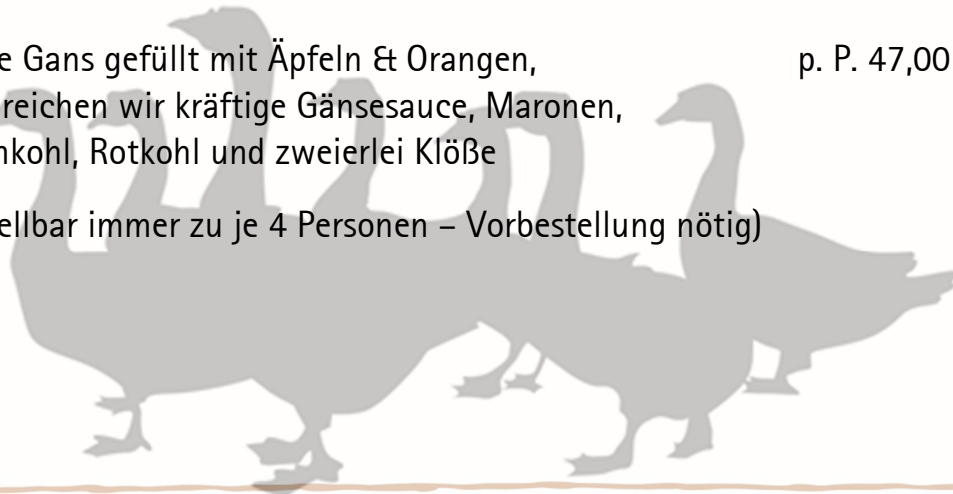
„Das Beste von der Gans“: Brust & Keule, dazu Majoransauce, Apfel-Rotkohl, Maronen und Kartoffelklöße	42,00
---	-------

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Feldsalat	26,50
--	-------

Gänsebraten am Tisch tranchiert

Ganze Gans gefüllt mit Äpfeln & Orangen, dazu reichen wir kräftige Gänsesauce, Maronen, Rosenkohl, Rotkohl und zweierlei Klöße	p. P. 47,00
--	-------------

(Bestellbar immer zu je 4 Personen – Vorbestellung nötig)



Unsere Menüempfehlung

Pastrami von der Rinderbrust
mit eingelegtem Mini-Gemüse und Kräutersauce

🍷🍷🍷

Gebundenes Gänsesüppchen mit Orangensahne

🍷🍷🍷

Zanderfilet auf Weißwein-Orangensauce
mit gebratenem Blumenkohl und Rote Beete-Risotto

🍷🍷🍷

Medaillon vom Westerwälder Junghirsch
mit Granatapfelsauce auf Petersilienwurzelpüree
dazu Rosenkohl und Pistazien-Crumble

🍷🍷🍷

Dreierlei von der Blutorange
an Mascarpone-Vanillecrème

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

Desserts

Dreierlei von der Blutorange an Mascarpone-Vanillecrème	14,50
Sanddorn-Mousse auf karamellisiertem Blätterteig und Pralinensauce	13,50
Quitten-Törtchen auf Kiwi-Carpaccio und gerösteten Nüssen <small>vegan</small>	12,50
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