

Speisekarte

Weihnachtswünsche

Gemeinsam verbrachte Zeit ist mir das wertvollste aller Geschenke.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein Weihnachtsfest voller Geborgenheit & Gemütlichkeit mit Lieblingsemenschen und Familie.

Mit viel Ruhe und Frieden, mit verwöhnen und verwöhnt werden,
mit Besinnlichkeit und Schwelgen im Genuss,
mit Glück und Zuversicht für das kommende Jahr!

Ihre Familie Heinz
& das gesamte Heinzelmenschen-Team



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

Apfel-Zimtpfläumchen Birkenhof Pflaumenlikör aus Nistertal aufgegossen mit Sparkling Rocco Apfelsecco 0,0% aus Südtirol	8,80
---	------

Vorspeisen

Carpaccio vom Westerwälder Reh mit Preiselbeeren, Kräuterseitlingen und Belper Knolle	19,50
Kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Bacon mit Ahornsirup und Croûtons	12,50
alternativ mit karamellisierten Walnüssen ^{vegan}	12,50
ergänzt mit gebratener Gänseleber	15,50
Melange von sautiertem Rosenkohl, roten Zwiebeln und Meerrettich auf Cashew-Mandel-Crème ^{vegan}	12,50
ergänzt mit einer Tranche hausgebeiztem Lachs	17,50

Suppen

Rinderkraftbrühe Royal mit Eierstich und Gemüswürfeln	9,50
Crèmesüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräuteröl ^{vegan}	8,50
Wildrahmsuppe mit Orangensahne und Mandelsplittern	9,50

Fleischlos

Fleischloser Festtags-Braten (aus Erbsen, Nüssen, Kräutern) 26,50
mit Rosmarinsauce, Fingermöhren und Mini-Knödeln ^{vegan}

Gebräunte Schupfnudeln mit Rosenkohl, Wurzelgemüse 23,50
und glasierten Maronen, dazu Kichererbsen-Honig-Dipp ^{vegan}

Kartoffelrolle mit Pilz-Nuss-Füllung und Rahmsauce, 24,50
dazu Rosenkohl ^{vegan}

Fisch

Gebratener Heilbutt auf Champagner-Sauce 34,50
mit Eismeer-Garnelen, dazu Thai-Spargel und Kartoffelpüree

Label Rouge Lachs mit Blutorangensauce, 36,50
sous vide gegarter Schwarzwurzel und Pappardelle

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.

Fleisch

Kalbsfilet unter der Haselnusskruste gebraten auf Rotwein-Gewürz-Sauce, dazu Mini-Patisson-Kürbis und Grießnocken	39,50
Gänsebrust auf Quitten-Sauce serviert mit sautiertem Rosenkohl und Serviettenknödeln	35,00
„Das Beste von der Gans“: Brust & Keule, dazu Majoransauce, Apfel-Rotkohl, Maronen und Kartoffelklöße	42,00
Hirsch-Medaillon auf Kirsch-Pfeffersauce, dazu Schwarzwurzeln, Spekulatius-Crumble und Kartoffelpüree	42,00
Wildragout aus heimischen Wäldern mit Preiselbeer-Birne serviert mit Rosenkohl und Pappardelle	31,50
Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon	32,50
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,50
Feines Rinderfilet 180g	42,00
mit Sherryrahmsauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	

Unser Weihnachts-Menü

Kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Bacon
mit Ahornsirup und Croûtons

❧❧❧

Wildrahmsuppe mit Orangensahne und Mandelsplittern

❧❧❧

Gebratener Heilbutt auf Champagner-Sauce,
mit Eismeer-Garnelen, dazu Thai-Spargel und Kartoffelpüree

❧❧❧

Kalbsfilet unter der Haselnusskruste gebraten
auf Rotwein-Gewürz-Sauce, dazu Mini-Patisson-Kürbis
und Grießnocken

❧❧❧

Lebkuchen-Cheesecake-Törtchen
mit karamellisierten Orangen und Mandelkrokant

Menü in 3-Gängen (Suppe, Hauptgang, Dessert)	59,50
Menü in 4-Gängen	70,50
Menü in 5-Gängen	95,50

Desserts

Lebkuchen-Cheesecake-Törtchen mit karamellisierten Orangen und Mandelkrokant	12,50
Schokoladen-Soufflé mit Mohn-Marzipan-Eis und Zwetschgen-Kompott	13,50
Spekulatius-Marzipan-Mousse an Blutorangen-Ragout und Zimtnüssen <small>vegan</small>	12,50
Westerwälder Käseauswahl vom Hof Wäschenbach 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 Zwetschgen-Kompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90