

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Speisekarte

HOTEL *Heinz* ★★★★★

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, Eier und Rindfleisch vom Wällerhof Augst, Altenkirchen WW

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

Wildwurstchen & Wild-Burger von Wildspezialitäten Zöller, Kammerforst

Wild von Erhard Vogt, Heilberscheid im Westerwald

Wild von Torsten Völkel, Revier Höhr-Grenzhausen

Wild von Familie Zerfaß, Revier Höhr-Grenzhausen & Montabaur

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Weißer Traubensecco alkoholfrei	0,1 l	6,80
Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim		
Momentum Sektmanufaktur Pinot blanc	0,1 l	8,50
Pinot blanc brut, Matthias Müller		
Champagner Nicolas Feuillatte, brut	0,1 l	11,00
rose	0,1 l	12,00
2018 Jahrgangs-Champagner Louis Roederer	0,375 l	69,50
rosé brut - ideale Größe für 2 bis 3 Personen		
Gustus Grapefruit		8,50
Gustus Gin Grapefruit Rosmarin		
Port & Tonic		8,00
Abstinence Blood Orange (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Canonita Sprizz	8,80
<i>Mallorquinischer Aperitif hergestellt aus Weißwein-Destillat und Orangen, aufgefüllt mit Sekt, Soda und Eis.</i>	

Vorspeisen

Gebeiztes Saiblingsfilet auf mariniertem Rettich, Dill-Vinaigrette, Kaviar und Rauke	16,50
Gerolltes Rindercarpaccio mit Gartenkräutern, gepickelten Buchenpilzen, Röstbrot & Pommery-Senf-Mayonnaise	18,50
Gebackene Rüben auf einem Salat von Westerwälder Linsen mit Feta-Crumble und Kräuter-Öl vegan möglich	14,50

Suppen

Kräuter-Riesling-Schaumsüppchen mit Satéspieß von der Entenbrust	11,50
Wildrahmsuppe mit Steinpilz-Ravioli	9,50

Knackig frische Salate

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkost dazu Balsamico-Vinaigrette vegan oder Joghurt-Kräuter-Dressing	18,50
Wahlweise Salat ergänzt mit:	
Streifen vom Westerwälder Wildschwein-Rücken	25,50
Gebratener Geflügelbrust, Pfirsichwürfel und Mandeln	22,00
Sautierten Garnelen in Knoblauch-Öl	25,50
Gebratenen Rinderfilet-Streifen	26,50

Hauptgerichte

Gefüllte Spitzpaprika mit Schafskäse an Kräutersauce, Mini-Gemüse & gebackenen Kartoffelscheiben	27,50
Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt ^{vegan} mit geröstetem Kürbis und Pinienkernen	26,50
Saltimbocca vom Seeteufel an Hummer-Beurre blanc dazu Passe Pierre (Meeres-Spargel) und Safran-Risotto	36,50
Gebratene Wachtelbrust auf Traubenmost-Sauce serviert mit sautiertem Mini-Gemüse & Kartoffel-Baumkuchen	34,50
Duett vom heimischen Wildschwein - Rücken & gezupfte Keule in Holundersauce, dazu Romanesco und Selleriepüree	34,50
Kalbsfilet „à la Himmel & Erd“ mit gebratener Blutwurst, dazu reichen wir Portwein-Jus, gedünsteten Apfel, Kartoffelpüree und Röstzwiebel	36,00

Bitte beachten Sie auch unseren täglichen Menü-Einleger!

Unsere Steak-Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medailon	32,00
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,00
Feines Rinderfilet 180g	41,50
Brasilianisches Entrecôte 250g	36,00
Norwegisches Lachsfilet 200g	36,00

Dazu servieren wir drei Beilagen nach Wahl:

☞ Kräuterbutter | Café de Paris-Butter | Portweinjus

☞ Pfannengemüse | Röstzwiebeln | Salat | gerösteten Kürbis

☞ Pommes frites | Süßkartoffel-Pommes | gebackene Kartoffelscheiben |
Gratin-Kartoffel | Kroketten | Selleriepüree

Am Tisch tranchiert

Chateaubriand - am Stück gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Butter, Sauce Bernaise, Gemüseauswahl und zweierlei Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl (ab 2 Pers. / p. Pers.)	56,00
---	-------

Desserts

Trilogie von der Zwetschge: Panna Cotta, Kompott und Eis	14,50
Mirabellen-Sorbet auf Kompott und Vanille-Crumble vegan	13,50
Westerwälder Käseauswahl vom Hof Wäschenbach Rohmilch-Käse, dazu Feigensenf und Trauben	13,90
Kleine Käseauswahl	7,20

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 heißen Himbeeren	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90

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.