



*Speisekarte*

Ab sofort gibt es bei uns auch unsere hausgemachten Produkte zum verschenken oder selbst genießen!



Kräuterschaum	4,50 €
Tomatenchutney	4,50 €
Rotweinsauce	6,75 €
Salatsauce 0,5l	8,50 €
Grill & Bratengewürzsalz	6,00 €
Geschenkset (Kräutersalz & Steakpfeffer)	5,00 €
Sirup	6,50 €
Gänseschmalz	4,00 €
Filet von der Gans	4,00 €

# Empfehlung vom Küchenchef

**Cordon Bleu vom Freilandschwein** 32,75 €  
Gefüllt mit Kochschinken und Gouda | Kartoffel-Gurken-Radieschensalat

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet** 23,75 €  
Rösti | Blattsalat

**\*\*\* ACHTUNG selbstgemacht \*\*\***

*Hausgemachte saisonale Sorbets und Sahneeis  
(mit Vollmilch vom heimischen Bauernhof)  
... ob vom Baum oder Strauch, wir frieren alles ...*

## **Weinempfehlung**

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Kaiserstuhl Ihringen (Baden)   trocken	2021	0,2 ltr. 9,60 €	0,7 ltr. 35,50 €
--	------	--------------------	---------------------

# Kalte Vorspeisen

## **Zweierlei von Tafelspitz**

21,75 €

Vitello tonnato vom Kalb | gekochter Rindertafelspitz | Meerrettichmarinade | gebackene Trüffel-Kartoffelpraline | gehobelter Trüffel

## **Fischvariation**

21,75

Garnelenterrine | pochierte Garnele | hausgebeizter Lachs | Bärlauch-Kartoffelsalat | verschiedene Dips

## **Vegetarische Fantasie**

19,75 €

Rote Bete Tatar | Wachtelei | Gerstensalat mit Raucharoma | Trüffel-Mandelpraline | Obatztercreme | Bärlauchcappuccino | Chili-Blätterteigstange

# Warme Vorspeisen

(... oder für den kleinen Hunger)

<b>Glasierte Rote Meerbarbe</b> Fenchel-Currysalat, lauwarm   Chili-Gewürzöl   Petersilienöl	17,75 €
<b>Carpaccio vom Zander</b> Chilli-Gewürzöl   Garnele	18,75 €
<b>Garnelen</b> (3 Stück) Baguette   frische Kräuter   Knoblauch   verschiedene Dips	15,75 €
<b>Schnecken</b> (6 Stück) mit Kräuterschaum überbacken	9,50 €
<b>Frühlings-Bärlauchsuppe mit Crôutons</b>	7,90 €
<b>Westerwälder Kartoffelsuppe</b> mit Croûtons	7,90 €

# Fischspezialitäten

(... vom Besten das Besondere)

**Seeteufel** 35,75 €

Ratatouille | Meersalzkartoffel | Fischsauce

**Skreifilet** 33,75 €

Blattspinat | Nudeln | Proseccosauce

*Die Chefin empfiehlt zum Fisch* 0,2 l 0,75 l

**Riesling VDP Biowein | trocken** 9,40 € 35,00€

Barth Hattenheim

# Hauptgerichte

**Geschmorte Schweinebäckchen** 27,75 €

Bäckchen geschmort | Rahm Wirsing | Kartoffelpüree | Schmorsauce

**Französische Maispoularde** 29,75 €

Bärlauchrisotto | glasierte Möhren | Morchelsauce

**Ausgereiftes Argentinisches Rückensteak** 38,75 €

Ratatouille | Gratin | Honig-Ziegenkäse im Ciabatta-Mantel |  
Rotweinsauce

**Kalbsrücken aus der Eifel** 36,75 €

Rosa gebraten | Blattspinat | Trüffelnudeln

**Lammhüfte** 34,75 €

Rosa gegarte Lammhüfte | Ratatouille | Kartoffelgratin |  
Balsamicosauce

## Weinempfehlung

Granadou Sardegna | handverlesen

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 36,00 €

# Vegetarische Gerichte

(alles hausgemacht)

## **Spinatkäseknödel**

19,75 €

Braune Butter | Kirschtomaten | Parmesan | Salat

## **Handgemachte Spaghettini**

21,75 €

Trüffelsauce | frisch gehobelter Trüffel | Beilagensalat



# Die Reise durch unser Repertoire

(im Menü)

## Fischvariation

**Westerwälder Kartoffelsuppe** mit Croûtons

**Glasierte Rote Meerbarbe auf Curry Fenchel**

**Hausgemachtes Sorbet** nach Wahl

## Lammhüfte

Ratatouille Auflauf | Balsamicosauce

## Dessertüberraschung

Menü ab 2 Personen	mit Meerbarbe (p.P.)	79,00 €
	ohne (p.P.)	70,00 €
	optional mit Weinbegleitung (p.P.)	+ 19,50 €

**Kartoffelsuppe** mit Crôutons

**Geschnetzeltes vom Schwein**

Rösti | Blattsalat

## Dreierlei Dessertüberraschung

Regionalmenü pro Person 38,75 €

# Hilger Classics

**Rückensteak vom ausgereiften Weiderind** 36,75 €

Mit Peters Kräuterschaum überbacken | Bratkartoffel | Salat

**Schweinefilet** (Eifel Regionalmarke) 24,75 €

Gartengemüse | Cognacrahmsauce | Rösti

**Schnitzel vom Hausschwein** (vom Rücken) 19,75 €

Paniert | Pommes oder Kroketten | Beilagensalat

Gerichte ab 2 Personen;

**Entrecôte double** (doppeltes Rinderrückensteak, 500g) p.P. 39,00 €

Am Tisch tranchiert | Gemüse garnitur | hausgemachte Kroketten |  
Rotwein- Pfeffersauce

**Schlemmerpfanne** p.P. 29,75 €

Schweinefilet | Rindersteak | paniertes Schnitzel | Cognacrahmsauce |  
Gemüse garnitur | Rösti

# Dessert

(... ein süßer Abschluss)

<b>Creme Brûlée</b>	11,75 €
Erdbeer-Rhabarber-Ragout   Vanilleeis	
<b>Variation von der Erdbeere</b>	12,75 €
Topfenknödel   Erdbeercreme   Erdbeereis   frische Erdbeeren	
<b>Espresso „Schickimicki“</b>	6,75 €
Espresso aus Privatrösterei Setz in Mudersbach   mini Creme Brûlée	

*Wenn du denkst es geht nichts mehr, probier doch unser Minidessert*

<b>Erdbeerknödel auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout</b>	6,00 €
<b>Erdbeercreme im Glas mit Frucht</b>	5,75 €
<b>Creme Brûlée</b>	4,75 €

*Wahlweise ein Eisbecher;*

<b>Eis</b> (verschiedene Sorten)	pro Kugel 1,90 €
Vanille   Schokolade   Stracciatella   Kaffee	
<b>Sorbet</b> (verschiedene Sorten)	pro Kugel 1,90 €
Zitrone   Aprikose-Holunder   Limette   schwarze Johannisbeere	
<b>Wahlweise verschiedene Toppings</b>	pro 0,75 €
Frische Frucht   Krokant   Vanillesoße   Sahne	

**Am Tisch flambiert und zubereitet** (ab 2 Personen)

**Crêpes Suzette**  
mit Vanilleeis

p.P. 15,00 €

**Sabayone**  
mit Vanilleeis

p.P. 13,00 €