



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)

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

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

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

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

Wahlweise ein Eisbecher;

| | |
|--|------------------|
| Eis (verschiedene Sorten) | pro Kugel 1,90 € |
| Vanille Schokolade Stracciatella Kaffee | |
| Sorbet (verschiedene Sorten) | pro Kugel 1,90 € |
| Zitrone Aprikose-Holunder Limette schwarze Johannisbeere | |
| Wahlweise verschiedene Toppings | 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 €