

## VORSPEISEN

|   |            |            |
|---|------------|------------|
| <b>Dreierlei Praline von Ente und Gans</b><br>mit Ingwer-Mango Chutney  |            | Euro 16,50 |
| <b>„Himmel und Erd“ von Kalbsleber und Kartoffelchips</b><br>mit karamellisierten Apfelspalten und Johannisbeer-Portweinsauce |            | Euro 18,50 |
| <b>*„Tatar“ von Rote Bete und grünem Apfel</b><br>mit Feldsalatröschen in Kartoffeldressing                                   |            | Euro 15,50 |
| <b>Sieben kulinarische Versuchungen (für mindestens 2 Personen)</b>   |            |            |
| ◦ Praline von der Gans mit Ingwer-Mango Chutney   |            |            |
| ◦ „Himmel und Erd“ von Kalbsleber und Kartoffelchips auf karamellisierten Apfelspalten  |            |            |
| ◦ „Tatar“ von Rote Bete und grünem Apfel mit Feldsalatröschen   |            |            |
| ◦ Gebratene Jakobsmuschel auf Hummerrisotto   |            |            |
| ◦ Spaghettini in Trüffelrahm  |            |            |
| ◦ „Roastbeef“ vom Kalbsfilet auf grünem Spargel-Kartoffelsalat  |            |            |
| ◦ Deftiger Belugalinseneintopf mit Rauchspeck   | pro Person | Euro 31,50 |

## SUPPEN

|  |               |            |
|--|---------------|------------|
| <b>Deftiger Belugalinseneintopf</b><br>mit Petersilie und Rauchspeck |               | Euro 9,50  |
|  | als Hauptgang | Euro 17,50 |
| <b>Waldpilzessenz</b><br>mit gefüllten Spitzmorcheln                 |               | Euro 9,50  |
| <b>*Tomatenconsommé</b><br>mit kleinem Artischockenspießchen         |               | Euro 9,50  |

## ZWISCHENGERICHTE

|   |               |            |
|---|---------------|------------|
| <b>Gebratene Jakobsmuscheln im eigenem Haus serviert</b><br>mit Hummerrisotto und Sepiaschaum     |               | Euro 18,50 |
|   | als Hauptgang | Euro 25,50 |
| <b>Warmes „Roastbeef“ vom Kalbsfilet</b><br>auf grünem Spargel-Kartoffelsalat und Remouladensauce |               | Euro 18,50 |
|   | als Hauptgang | Euro 25,50 |
| <b>*Spaghettini in Trüffelrahm</b><br>mit sautierten Kirschtomaten                                |               | Euro 16,50 |
|   | als Hauptgang | Euro 22,50 |

## HAUPTGERICHTE

|   |  |            |
|---|--|------------|
| <b>Gulasch vom heimischen Wild</b><br>an Brokkoliröschen und Böhmisches Knödeln                                 |  | Euro 24,50 |
| <b>Tranchen vom Hunsrücker Rehrücken</b><br>auf Rosenkohlbett mit Süßkirschen-Sauce und Maronenpüree            |  | Euro 28,50 |
| <b>Auf der Haut gebratenes Filet vom Faröer Lachs</b><br>mit Blattspinat, Pernodsauce und Petersilienkartoffeln |  | Euro 25,50 |
| <b>*Geräuchertes Tofu nach „Sauerbraten Art“ in Rosinensauce</b><br>mit Apfelrotkohl und Semmelknödelsoufflé    |  | Euro 23,50 |
| <b>In hiesigem Rotwein geschmorte Hunsrücker Hähnchenkeule</b><br>auf Wirsinggemüse und Kartoffelsahnepüree     |  | Euro 25,50 |

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte sind für Vegetarier geeignet  
Eine Übersicht über die in den Speisen enthaltenen Allergene hält unser Küchenchef für Sie bereit.