

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Belsazar Sprizz Wermuth rosé aufgefüllt mit Sekt und Soda	6,00
Hotel Heinz Selection 0,15l Cuvée extra trocken	5,10
Prosecco Canella Millesimato Spumante 0,15l	5,90
Champagner Veuve Cliquot Ponsardin 0,375l - ideal für 2 Personen!	39,50
Lillet Berry Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, gefrorene Beeren	6,50
Hugo Sekt Cuvée mit Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda - alternativ alkoholfrei mit Traubensecco	6,20
Grapefruit Gustus - erfrischender Aperio Gustus Gin, Grapefruit-Saft und Rosmarin	6,00
Tahiti - alkoholfrei Ananassaft, Grapefruit und Grenadine ¹	4,80

Unsere Aperitif-Empfehlung

Cassissorbet mit Sekt Selection aufgefüllt	5,50
--	------

Vorspeisen

Lachstatar mit Sauerrahm-Nocken marinierten Gurken, Senfsaat und Schwarzbrot-Hippe	14,50
Kichererbsen-Bällchen mit Kürbis-Chutney Avocado-Koriander-Salat und Joghurtschaum	11,50
Sülze von Spanferkel & Westerwälder-Schinken an Kartoffelstroh und Feldsalat	13,50
Niederwerther Feldsalat mit Kartoffeldressing und Granatapfelkernen	8,50

Suppen

Kürbis-Crèmesuppe mit Kernen und Öl	6,50
Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen	7,00
Meerrettich-Schaumsuppe mit Rote Bete-Chip	7,00

Herbstliche Salate

Pflücksalat mit Kräutern aus dem eigenen Garten, Quittenspalten, Walnussdressing und schwarzen Nüssen dazu Streifen vom gebratenen Wildschwein-Rücken	14,50 17,50
Rucola-Salat mit gebratenen Rinderfilet-Spitzen, Avocado-Spalten, Kirschtomaten und Parmesanspänen	18,50
Blattsalate mit in Knoblauch-Olivenöl sautierten Garnelen, reich garniert mit Tomaten, Gurken, Möhren-Salat	16,50
Großer gemischter Salat mit gebratener Geflügelbrust, Pfirsichspalten und Mandeln	13,50

Salate

Fleischgerichte

Rinderroulade „à la Marie-Theres Heinz“ in Rotwein-Sauce, dazu Kartoffelstampf und Apfel-Kompott	21,50
Rehragout geschmort in Apfel-Holundersauce serviert mit Rosenkohl und Mini-Semmelknödeln	25,50
Tranchen vom Hirsch-Rücken mit Walnuss-Kruste auf Quitten-Kürbisragout und Macaire Kartoffeln	34,00
Gefülltes Schweinefilet mit Meerrettich und Petersilie in Dornfelder Rotwein-Sauce, dazu Spitzkohl und Spätzle	24,50

Unsere Steak-Klassiker

Argentinisches Rinderfilet (Rohg. 200g) in einer Kräuter-Melange auf Merrettich-Schaum dazu Wurzelgemüse vom Niederwerth und Kartoffelpüree	33,00
Rumpsteak (Rohg. 200g) an Rotwein-Pfeffer-Confit serviert mit sautiertem Sellerie und Kartoffel-Specktalern	29,00
Unsere Empfehlung: Chateaubriand - am Stück gebratenes Rinderfilet am Tisch tranchiert und angerichtet mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl und zweierlei Kartoffelbeilagen (ab 2 Pers. / Preis pro Person)	36,00

Fleisch

Vegetarische & glutenfreie Kost

Kürbis-Kartoffelküchlein auf sautiertem Lauch
mit Kräuterschmand 15,50

Quinoa-Hirse-Auberginenröllchen
an Feldsalat und Sesamdipp 13,50

Spitzkohlroulade gefüllt mit Zartweizen-Gemüse-Risotto
an Rieslingsauce 15,50

Auf Wunsch bereiten wir gern auch vegane Alternativen zu,
bitte sprechen Sie unsere Service-Kollegen kurz an.

Fisch und Meeresfrüchte

Filet vom St. Petersfisch mit Bacon-Chips
auf Kürbis-Kartoffel-Stampf 27,50

Cassoulet von Zander & Flußkrebse
mit grünem Spargel und Safran-Schaum am Reistimbal 25,50

Gebratene Steinbuttfilets auf getrüffeltem Sellerie-
Kartoffelpüree und Trauben-Champagner-Sauce 32,00

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für die Umbestellung auf
Beilagen, die wir nicht in dieser Karte führen einen Aufpreis von
1,50 € berechnen müssen.*

Unser Herbst-Menü

Lachstatar mit Sauerrahm-Nocken
marinierten Gurken, Senfsaat und Schwarzbrot-Hippe

☪☪☪

Kürbis-Crèmesuppe mit Kernen und Öl

☪☪☪

Cassoulet von Zander & Flußkrebse
mit grünem Spargel und Safran-Schaum am Reistimbal

☪☪☪

Feigen-Sorbet

☪☪☪

Tranchen vom Hirsch-Rücken mit Walnuss-Kruste
auf Quitten-Kürbisragout und Macaire Kartoffeln

☪☪☪

Nougatdelice mit Birnenragout
und Mandarinensorbet im Haselnussbett

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 46,00

5-Gang Menü ohne Zwischengericht o. Hauptgang 57,00

6-Gang Menü 79,00

Desserts

Nougatdelice mit Birnenragout und Mandarinsorbet im Haselnussbett	13,50
Schwarzbrot-Mousse mit Brombeersorbet karamellisierten Nüssen und gedörrten Trauben	12,50
Crème brûlée von der Süßkartoffel auf Ananas-Carpaccio und Sezchuan-Pfeffer-Eis	11,50
Feigensorbet mit frischen Früchten und Ziegenkäse-Crumble (lactosefrei)	8,50
Crêpe Suzette – am Tisch flambierte feine Crêpes in Orangen-Karamellsauce serviert mit Vanilleeis (ab 2 Pers. / Preis p. Person)	15,00
Auswahl von feinen Westerwälder Käsesorten Ziegenkäse von der „Kleinen Fromagerie“ in Nistertal Kuhmilchkäse vom Elisabethenhof in Probbach serviert mit Nussbrot und fruchtigem Chutney	8,50

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung

Unsere Mitarbeiter reichen Ihnen auf Wunsch gerne 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.