

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Mit Basilikum Pesto, altem Parmesan und kleinem Salat dazu frisches Weißbrot 12,50 €

### **Riesengarnelen vom Grill**

In Kräuterbutter geschwenkt an knackigen Blattsalaten und frischem Brot 12,50 €

### **Dim Sum**

Japanische Vorspeisen Auswahl. Gebacken mit zweierlei Dips 10,00 €

### **Vitello Tonnato**

Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapern an Salat und Brot 11,00 €

## Suppen

### **Festtagssüppchen**

Kräftige Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Gemüsewürfel 4,50 €

### **Kürbiscremesüppchen**

mit gerösteten Brotcroutons und Kernöl 5,00 €

## Kleine & Vegetarische Gerichte

### **Frische Waldpilze der Saison (Vegetarisch )**

In leichter Rahmsauce an hausgemachten Spinatknödel und Salat 12,50 €

### **Pasta alla Mediterrana**

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen, Brokkoli & Tomaten in Rahmsauce 14,50 €

**Flammkuchen-Saisonal:** mit frischen Pilzen, Rauchschinken und Mozzarella 9,50 €

### **Westerwälder Krüstchen**

paniertes Schnitzel mit Spiegelei auf Bratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat 11,00 €

**Bitte Fragen Sie wegen Zusatzstoffen oder Allergieliste die Bedienung**

## Hauptgerichte

### **Filets vom Wildlachs, Schellfisch & Seeteufel**

Mit buntem Herbstgemüse an Riesling Sauce, Shrimps & Petersilienkartoffeln 21,50 €

### **Mittelmeer Fischteller**

Mediterrane Fischfilets vom Grill auf Bandnudeln mit Tomatensauce und Salat 20,50 €

### **Original "Wiener Schnitzel" vom Milchkalb**

Kalbsschnitzel goldgelb gebraten mit Preiselbeeren, Pommies-frites und Salat 15,50 €

### **Schweinefilet im Kartoffelmantel**

an kräftiger Rotweinsauce mit frischem Kohlrabi Gemüse und Herzoginkartoffeln 15,50 €

### **Tiroler Almschnitzel**

Schnitzel in einer Panade von süßem Senf & Meerrettich mit Kroketten und Salat 13,50 €

### **Medaillons von der Barbarie Entenbrust**

Rosa gebratene Brust an feiner Orangensauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß 18,50 €

### **Zürcher Geschnetzeltes**

Zartes Kalbsgeschnetzeltes im Champignonrahm mit Kartoffel- Rösti und Salat 16,50 €

### **Pfefferspitzen nach Art des Hauses**

Feinste Filetspitzen vom Rind & Schwein im Cognac-Pfefferrahm mit Rösti und Salat 19,50 €

### **Geschnetzeltes vom heimischen Reh**

In edler Blauburgundersauce mit Preiselbeeren, hausgemachten Knödel und Salat 21,00 €

### **Das Beste des Hirsches**

Geschmorte Keule und kurz gebratenes Rückensteak mit frischen Pfifferlingen

Apfelrotkraut und Kartoffelkloß 22,50 €

### **Rumpsteak vom Argentinischem Angusrind (250gr)**

Rumpsteak frisch vom Grill mit Kräuterbutter, knusprigen Bratkartoffeln und Salat 22,00 €

### **Filet vom Westerwälder Weiderind (250gr)**

an frischem Meerrettich und Preiselbeeren dazu Herzoginkartoffel und Salat 29,50 €



### **Hümmericher Gartensalat**

an einer frischen Kräutervinaigrette mit Stücken vom gebackenem  
Masthähnchen (aus eigener Zucht)

13,00 €

### **Burglahrer Käsegenuss**

feinster Bio- Bergkäse und gebackener Bio- Brie sowie ein  
Käsesoufflé an frischen Früchten & Preiselbeeren

12,50 €

### **Roulade vom Limousin Rind**

aus dem Asbacher Land mit edler Hammersteiner Rotweinsauce  
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

16,50 €

### **Rumpsteak vom heimischen Weiderind**

aus dem Asbacher Land an einer Sauce von rosa Pfeffer  
mit knusprigen Bratlingen aus St. Katharinen und  
Salat vom Buffet

23,00 €