

# Kulinarischer Winterzauber

## Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette 6,90€

### zur Auswahl:

mit gebratenem Speck und Croûtons +2,00€

mit rosa Kalbstafelspitz +5,70€

mit 3 gebratenen Riesengarnelen +7,90€

Maronenmousse 10,50€

mit Gewürzapfelchutney,  
gebratener Entenleber, Wildkräutersalat  
und warmem Brîoche

## Suppen

Kraftbrühe vom Irischen Weiderind 6,50€

mit Wurzelgemüse  
und gebratenen Rinderwürfeln

Kartoffel-Lauchcremesuppe 6,00€

mit gebratenem Westerwälder Trüffel (Blutwurst)

## Fischhauptgerichte

Seezunge „Müllerin Art“ 39,50€

mit zerlassener Butter, klein 37,50€

Petersilienkartoffeln und Feldsalat

Pochiertes Lachsfilet 23,90€

auf Muskatkürbisrisotto klein 21,80€

mit Portweinreduktion  
und geschmorten Strauchtomaten

## Hauptgerichte

Westerwälder Bauernente mit kleinem Schmorapfel	23,50€ klein 21,50€
Wirsing à la creme, glacierten Maronen und Kartoffelknödel	
„Gans satt“ Gänsebrust und -Keule mit Schmorapfel und Kartoffelknödel, Rotkohl, Gänsejus und Maronen	32,90€
„Unser Rehgulasch“ mit Steinchampignons dazu hausgemachte Vollkornspätzle, Rotkohl und Preiselbeerbirne	21,50€ klein 19,50€
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffel-Kräuterstampf und Endiviensalat	23,50€ klein 21,50€
Gegrillte Lammhüfte mit Thymian-Minz-Soße glaciertem Kohlrabi und Gnocci	30,70€ klein 28,70€
Jungschweinfilet aus dem Heißbrauch auf zweierlei Soßen, getrüffeltem Spitzkohl und Mandelbällchen	21,90€ klein 19,90€

## Vegetarische Menü-Empfehlung

Gerne können Sie die folgenden Gerichte auch wie gewohnt einzeln wählen.

### Vorspeise

Endiviensalat mit Schalotten-Dressing,  
Steinofenbrot und gebratenen Kräutersaitlingen 7,90€

### Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
mit frittiertem Sellerie und Sahnahaube 6,00€

### Hauptgerichte

Schafskäse Provenzial  
auf mediterranem Gemüse gratiniert  
und Pomodoro-Crostinis 14,50€

### oder

Picatta von der Steckrübe  
auf Erbsenstampf und Tomtensugo 15,50€

### Dessert

Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und Sahnahaube 6,50€

als 3 Gang-Menü 26,90€

als 4 Gang-Menü 32,90€

## Dessert

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladen-Eis mit Waffel	4,00€
Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladen-Eis mit Sahnehaube und Waffel	4,50€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	6,50€ klein 4,50€
Café Gourmand 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	6,90€
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, frischen Waldbeeren und Walnusseis	9,50€ klein 7,50€
Nougatmousse mit eingelegter Gewürzorange	7,50€ klein 5,50€
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	7,50€ klein 5,50€

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.