



Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

wir heißen Sie in unserem Restaurant „Alte Landratsvilla“ auf das Herzlichste willkommen!

Ein Haus mit langer Tradition und wechselfoller Geschichte hat eine neue Identität bekommen, ohne sein Gesicht zu verlieren. Die 1904 im Jugendstil erbaute Villa wurde von uns 2008 drei Jahren in liebevoller Kleinarbeit denkmalgetreu zu einem in der Region einmaligen Kleinod umgestaltet.

Neben dem Hotel mit 22 Zimmern, davon 5 Einzelzimmer, 13 Doppelzimmer und 4 Suiten, und dem Restaurant „Alte Landratsvilla“ bietet das Haus einen Tagungsraum für ca. 25 Personen und Veranstaltungsmöglichkeiten für bis zu ca. 70 Personen.

In unserem Restaurant möchten wir Sie mit einer leichten, frischen und unverwechselbaren Küche der Region verwöhnen. Diese, verbunden mit einem persönlichen und individuellen Service, soll Ihren Aufenthalt zu einem angenehmen Erlebnis werden lassen.

Wir sind gerne für Sie da!

Familie Bender und Team



Aperitifs

<i>Martini Bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sandeman Dry</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sandeman Medium</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Portwein rot</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Portwein weiß</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari Orange¹⁾</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol Spritz¹⁾</i>		<i>5,50 €</i>



Vorspeisen

Carpaccio „Côte d'Azur“

*Hauchdünn geschnittene Scheiben von der Rinderlende
an Olivenöl und Balsamicoessig, mit Parmesan und Baguette*

10,50 €

Bruschetta

Frisches Baguette mit Tomaten-Zwiebel-Belag und einem Salatbouquet

5,30 €

Frittierte Zwiebelringe im Bierteigmantel

an einem Salatbouquet, dazu reichen wir einen Knoblauch-Joghurt Dip

5,80€

Gebäckener Schafskäse

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Baguette

7,50€

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

3,80 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Julienne

3,80 €

Kartoffelsuppe

mit Croutons oder Lachsstreifen

3,80 € / 4,20€



Salate

Hirtensalat

*Blatt- und Rohkostsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni
und Zwiebelringe, dazu reichen wir frisches Baguette*

10,50€

Fitness Salat

*Blatt- und Rohkostsalat, dazu gebratene Hähnchenstreifen,
mit Ananas- und Orangenfilets*

10,80€

Salat nach Art des Hauses

*mit Schinken- und Käsestreifen, Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Ei,
dazu Baguette*

11,50€



Vom Schwein

Schweineschnitzel „Golden Taste“

goldgelb in Butterschmalz gebraten

wahlweise als Jäger²- Rahm- Zigeuner- oder Pfefferrahmschnitzel²
mit Pommes frites und Salat¹⁾

12,80 €

Schweinemedailleurs „Diplomat“

auf Sommergemüse, dazu Pfeffer-Champignonsoße² und Pommes Frites

15,50 €

Schweinesteak „Holzfäller Art“ (ca. 300g)

mit Bratkartoffel, gebratenen Zwiebeln, Bacon und Spiegelei, dazu Salat¹⁾

16,80 €

Schwabenpfanne“

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce²,

dazu Käsespätzle und ein Beilagensalat¹⁾

serviert im Pfännchen

14,50 €



Grillpfanne

Drei verschiedene Sorten Gegrilltes von Rind, Schwein und Geflügel,
dazu Tomatenreis, Kräuterbutter, Ayvar, Pommes frites
und Salat¹⁾

18,80 €



Empfehlung unseres Küchenchefs

Knusprige „Bauernlende“ (die leichte)

Schweinelende im Knuspermantel, gefüllt mit Basilikum Pesto, Tomaten und Mozzarella, an einer Tomatenknoblauchsoße, dazu Kartoffeltaler und Salat¹⁾

16,90€

Knusprige „Bauernlende“ (die herzhaft)

Schweinelende im Knuspermantel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Champignons, auf einer Frischkäserahmsoße mit hausgemachten Kroketten und Salat¹⁾

16,50€

XXL Rumpsteak (500g)

mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Kräuter-Quark, dazu Salat

32,50€

Auf Wunsch bekommen Sie einen Beilagensalat¹⁾

2,80 €



Vom Rind

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und gefüllten Wirsingbällchen, dazu Petersilienkartoffeln

13,80 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat¹⁾

20,80 €

Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“

mit Pfefferrahmsoße, dazu hausgemachte Kroketten und Salat¹⁾

21,50 €

Argentinisches Rumpsteak „Surf and Turf“

mit gebratenen Riesengarnelen, Karottengemüse und Sauce Hollandaise, dazu Herzoginkartoffeln

24,80 €

Auf Wunsch bekommen Sie einen Beilagensalat¹⁾

2,80 €



Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Baronesse“

im Knuspermantel auf Orangencurrysoße, mit Bandnudeln und Salat¹⁾

13,80 €

Pikante Hähnchenbrust-Gemüsepfanne

mit Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Champignons, geschwenkt in einer Tomaten-Sahne Soße,

überbacken mit Schafskäse, dazu servieren wir Reis und Salat

14,80€

Vom Lamm

Lammrücken unter einer Kräuterkruste

an Pfefferrahmsoße, auf mediterranem Gemüse und Kartoffelaltern

21,80 €

Auf Wunsch bekommen Sie einen Beilagensalat¹⁾

2,80 €



Fisch

Rotbarschfilet „Barbarossa“

*Gebratenes Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse, an einer
Dill-Weißweinsauce, dazu Mischreis*

17,00 €

Spaghetti mit Riesengarnelen

geschwenkt in einer Tomaten-Knoblauchsauce und frischen Frühlingszwiebeln

15,50€

Vegetarische Gerichte

Pastateller „Andalus“

*Spaghetti in Basilikum-Pesto, Knoblauchtomaten, gebratene Champignons
und geraspelten Parmesankäse*

9,50 €

Gemüsebratlinge

mit einer Folienkartoffel und einem Salatbouquet

10,80€

Gemüsepfanne „Querbeet“

*mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, Frühlingszwiebeln und Broccoli,
geschwenkt in Basilikum-Pesto, serviert unter der Parmesanhaube in einem*

Kranz von gefüllten Kartoffeltaschen

11,80 €



Für den kleinen Hunger

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln im Ei-Mantel mit frischem Baguette und Salatbouquet
9,50 €

Gebäckener Camembert

mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Salatgarnitur¹⁾
7,90 €

Westerwälder Toast“

*Schweinelendchen auf Toast mit wahlweise Zwiebeln oder
Champignon-Rahmsoße und einem Salatbouquet*
9,80 €

„Toast Hawaii“

*2 Toast mit gekochtem Schinken, Ananasscheiben
mit Käse überbacken und Salatbeilage*
7,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensoße
4,80 €

Hähnchennuggets oder kleines Schnitzel
dazu Pommes frites, Ketchup⁶⁾ oder Mayonnaise⁵⁾
6,50€

Fischstäbchen mit Pommes Frites
5,80 €

Räuberteller
0,00 €

Zum Groß und Stark werden servieren wir auch gerne zu jeder Speise
Gemüse oder einen Salat

Aufpreis: 2,80 €



Dessert

„Raspberry“

Vanilleeis, wahlweise mit Schokosoße oder heißen Himbeeren und Sahne

4,20 € / 4,80 €

„Apple Pie“

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
Sahne und Obstdekor*

5,20 €

„Hausgemachtes Parfait“

auf einem Vanillesoßenspiegel, mit Obstdekor und Sahne

5,50 €

Gebackene Apfelringe

mit Vanilleeis Sahne und Obstdekor

5.80€

Unsere Schokoküchlein...

...mit zartschmelzendem Schokokern

dazu Vanilleeis und Obstdekor

6,30 €

...mit Waldbeeren im zartschmelzenden Schokokern

dazu Vanilleeis und Obstdekor

6,80€