

## Feines für den Gaumen vorweg

*Knusprig gebackene Champignonköpfe mit Kräutercreme 6,90 €*

*Garnelen in Knoblauchöl mit mediterranem Gemüse und Baguette 12,90 €*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola 12,90 €*

*Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen 5,90 €*

*Tomatencremesuppe von der Strauchtomate  
mit Mozzarellaschaum und Basilikum 5,90 €*

## Leicht & Lecker

*Knackige Sommersalate mit gebratenen Pfifferlingen,  
Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Joghurt-Schmanddressing 13,90€*

*Forellenfilet mit Weißwein-Dillsoße auf Mangold-Meerrettichstampf 16,90 €*

*Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen, feinen Kirschtomaten, Rucola  
und Parmesansoße 12,90 €*

*Maishähnchenbrust Supreme mit Basilikumpesto  
an Jasminreis und saftigem Ratatouillegemüse 16,90 €*

## Früher wie heute ein Genuss

*Gebratenes Schweinefilet an Pfifferlingen  
mit feiner Pfefferrahmsoße und Pommes macaire 21,90 €*

*Rehragout aus heimischen Wäldern mit Rotweinbirne,  
Mandelkrokant, Preiselbeerschaum, Spätzle und Beilagensalat 17,90 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit prallem Kapernapfel,  
Sardelle, Zitronenecke und Gurken-Kartoffelsalat 18,90*

*Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat 13,90 €*

*„Fuhre Mist“ – Westerwälder Ischel, Röstzwiebeln, Spiegelei,  
Bratkartoffeln, Speckbohnen und Hochprozentiger 14,90 €*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat 8,90 €*

*Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen,  
Pommes frites und Beilagensalat 25,90 €*

## Leckereien zum Abschluss

*Vanille-Himbeerparfait auf Mandelkrokant mit Mousse au chocolat  
und frischen Erdbeeren an Erdbeermark 8,50 €*

*Crème brûlée mit Birnen-Amarettoparfait  
an karamellisierten Pistazien und marinierte Beeren 8,50 €*

*Drei Kugeln Vanilleeis  
mit warmer Schokoladensoße, Himbeersoße oder Schattenmorellen je 4,50 €  
Schlagsahne +0,40 €*

*Eiskaffee  
Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne 4,90 €*

*Für Informationen bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe  
fragen Sie bitte unseren Service oder Küchenchef.*