

Feines für den Gaumen vorweg

*Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen,
Parmesan und Rucola 9,90 €*

*Feldsalat mit Roter Bete, Walnüssen, Maronen, Apfelspalten
und Himbeervinaigrette 6,90 €*

*Westerwälder Wirsing Eintopf mit gebratener Mettwurst
und Baguette 5,90 €*

Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen 4,90 €

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,90 €

Gan(s)z wilde Wochen

*Rehragout aus der Krippacher Schweiz mit Rotweibirnen,
Mandelkrokant, Preiselbeerschaum, Spätzle und Beilagensalat 18,90 €*

*Braten vom Wildschwein aus der Krippacher Schweiz mit Speckbohnen,
Wacholderjus und Kartoffelrösti 18,90 €*

*Entenbrustfilet aus Oldenburg mit Orangensoße, Klößen
und Apfelrotkohl 19,90 €*

*Risotto-Reis mit Thymian-Kürbis (vegetarisch)
an karamellisierten Maronen und Apfelspalten 9,90 €*

Deutsche Gänse:

*Knusprige Gänsebrust oder Keule nach Wahl
mit feiner Soße, Klößen und Apfelrotkohl 25,90 €*

*Ganze Gans für 4 Personen (nur auf Vorbestellung)
mit feiner Soße, Klößen, Spätzle, Apfelrotkohl und Rosenkohl 139,00 €*

Früher wie heute ein Genuss

*Kalbstafelspitz mit Apfel- Meerrettichsoße, Rahmwirsing
und Schwenkkartoffeln 16,90 €*

*Gebratenes Lachsfilet mit Mandelbutter an Pastinakenpüree,
Brokkoli und Granatapfelkernen 20,90 €*

*Rumpsteak Rustikal mit gebratenen Champignons, Röstzwiebeln,
Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat 24,90 €*

*Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsoße,
Kartoffelgratin und Rosenkohl 19,90 €*

*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 €

Leckereien zum Abschluss

Tagesempfehlung (fragen Sie unseren Service)

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.*