

Feines für den Gaumen vorweg

Kleiner gebratener „Döppekuchen“ mit Sour Creme 6,90 €

*Gebratene Jakobsmuschel auf Champagnerrisotto,
Salbei und Westerwälder Schinken 9,90 €*

Carpaccio vom Rind mit Rucola und gerösteten Pinienkernen 9,90 €

*Garnelenpfännchen – Vier Riesengarnelen in Knoblauch-Chiliöl
mit knusprigem Ciabatta 9,90 €*

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl 4,90 €

Pfifferlingcremsuppe mit Grissini im Westerwälder Schinken 5,90 €

Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen 4,90 €

„Steak it easy“

*Rumpsteak vom Westerwälder Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln, gebratenen Champignons, Kräuterbutter,
Pommes frites und knackigem Salat vom Buffet 24,90 €*

*Saftige Schweinerippe am Knochen gegart in Jack Daniels-BBQ-Marinade
mit Pommes frites und knackigem Salat vom Buffet 15,90 €*

*„DER HAMMER“ – aus dem Nacken vom Strohschwein
mit kräftiger Bratensoße, Butter-Kartoffelstampf
und knackigem Salat vom Buffet 18,90 €*

Leicht und Lecker

*Vier gebratene Riesengarnelen auf Tagliatelle mit Parmesansoße,
Blattspinat und Kirschtomaten 13,90 €*

*Maishähnchenbrust auf Champagner-Risotto,
Basilikumpesto und mediterranem Gemüse 16,90 €*

*Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingschaum
auf Butter-Kartoffelstampf und Blattspinat 20,90 €*

*Knackiger Salatteller vom Buffet – wir reichen Ihnen dazu gebratene Maronen,
Walnüsse mit Honig aromatisiert und Ciabatta (vegetarisch) 9,90 €*

*Mediterrane Pfannengemüse mit geschmolzenem Feta-Käse, Basilikumpesto,
frischem Dip und neuen Kartoffelchen (vegetarisch) 11,90 €*

Früher wie heute ein Genuss

*Geschmorte Wildschweinkeule aus der Kropbacher Schweiz
an Wacholderjus, Pommes macaire und buntem Gartengemüse 19,90 €*

*Rehragout aus der Kropbacher Schweiz mit Rotweibirnen,
Mandelkrokant, Preiselbeerschaum, Spätzle und Beilagensalat 19,90 €*

*Gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsoße, Kroketten
und buntem Gartengemüse 19,90 €*

*Ragout vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit gebratenen Champignons,
Spätzle und knackigem Salat vom Buffet 13,90 €*

*Braten aus der Rinderhäfte mit Burgundersoße,
Kartoffelrösti und buntem Gartengemüse 18,90*

*Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites und knackigem Salat vom Buffet 13,90 €*

„Döppekuchen“ von Kartoffeln aus der Kropbacher Schweiz

- mit gebratenen Mettknackern und knackigem Salat vom Buffet 10,90 €*
- mit Sour Creme und knackigem Salat vom Buffet 9,90 €*
- mit Apfelmus aus eigenem Anbau und gesüßtem Quark 8,90 €*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und knackigem Salat vom Buffet (vegetarisch) 10,90 €

Unsere „Hammer“-Burger

Mühlenburger

180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind
mit BBQ-Soße, knusprigem Speck, Schmorzwiebeln, Cheddar-Käse,
knackigem Salat, Tomate, Gurke
und Pommes frites 13,80 €

Der Franzose

180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind
mit Honig-Senf-Mayo, französischem Brie,
karamellisierte Mandeln, Preiselbeer-Chutney,
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 14,50 €

Hochstapler

2 x 180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind
mit Burgersoße, knusprigem Speck, Cheddar-Käse, ,
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke
und Pommes frites 19,50 €

Veggie Deluxe

Gegrillter Halloumi-Käse
mit Honig-Senf-Mayo, mediterranes Pfannengemüse, Preiselbeer-Chutney,
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 14,50 €

Leckereien zum Abschluss

Kleiner Onkel

Schälchen geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren 3,50 €

Unser Tantchen

Kleine Panna cotta an Fruchtspiegel 3,00 €

Großer Bruder

*Geeiste Mousse au chocolat mit Vanilleeis auf Mandelkrokant
an warmem Pflaumenragout 8,50 €*

Die Mutti

*Panna cotta von der Tonkabohne und weißer Schokolade
mit Vanille-Himbeerparfait auf Haselnusscrunch,
Himbeerspiegel und frischen Beeren 8,90 €*

Wie bei Oma (würde auch für zwei reichen ☺)

Variation von unseren feinen Desserts 12,90 €

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