



BAD MARIENBERG

## *Speisekarte*

*- Kurzfristige Änderungen vorbehalten -*



***Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.***

## ***Unsere Aperitifempfehlung***

*Our aperitif recommendation*

<b><i>Lillet Wild Berry</i></b>	<b>6,50 €</b>
<b><i>Aperol Spritz</i></b>	<b>6,50 €</b>
<b><i>Campari Orange</i></b>	<b>6,50 €</b>
<b><i>Gin Tonic</i></b>	<b>6,50 €</b>
<b><i>Martini bianco / rosso / dry</i></b>	<b>4,20 €</b>
<b><i>Sherry dry / medium</i></b>	<b>4,20 €</b>



# ***Unser Menü des Monats Januar***

***Our menu of the month January***

## ***Waldpilzcremesuppe***

*Cream soup of wild mushrooms*

\*\*\*\*\*

## ***Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln***

*Medaillons of pork filet on savoy cabbage in cream  
with potatoes tossed in butter*

*oder vegetarisch:*

## ***Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip und Salat vom Buffet***

*Potato noodles vegetables pan,  
curd cheese with herbs and salad from the buffet*

\*\*\*\*\*

## ***Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße***

*Luke warm apple strudel with vanilla sauce*

<b><i>Menüpreis</i></b>	<b><i>22,50 €</i></b>
<b><i>Menüpreis vegetarisch</i></b>	<b><i>18,50 €</i></b>

# Vorspeisen

## Appetizer

**Geräuchertes von Lachs- und Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter  
und kleinem Salatbouquet** € 9,50

*Smoked filets of salmon and trout  
with cream horseradish, small salad, baguette and butter*

**Scheiben vom geräucherten Hirschschinken  
an Selleriesalat, Baguette und Butter** € 10,90

*Slices of smoked venison ham with celery salad,  
baguette and butter*

**Beilagensalat** € 4,80

*Side salad*

# Suppen

## Soups

**Kartoffel-Steinpilzcremesuppe** € 4,20

*Potato and cèpe cream soup*

**Rinderkraftbrühe mit Einlage** € 4,20

*Beef bouillon with garnish*

**Tagessuppe** € 3,50

*Soup of the day*



## ***Wild- und Gänsezeit im Wildpark Hotel***

*Time for venison and goose*

***Rahmsuppe von der Gans mit gehackten Maronen*** € 4,20

*Cream soup of goose with chopped chestnuts*

***Wildbratwürste auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree*** € 14,50

*Fried venison sausages on creamy savoy with mashed potatoes*

***Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle*** € 17,00

*Deer stew with cranberries, red cabbage and spaetzle*

***Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule mit Preiselbeerrahmsoße, Schupfnudeln und Rosenkohl*** € 16,50

*Slices of the braised leg of boar haunch in cranberry cream sauce with potato noodles and Brussels sprouts*

***Glasierte Gänsekeule an Beifußsoße mit Kartoffelklößen und Rotkohl*** € 16,50

*Glazed joint of goose with sauce of mugwort, potato dumplings and red cabbage*

# Hauptgerichte

## Main courses

**Rinderfilet (ca. 200 g) mit Pfefferjus, Ofengemüse  
und gebratenen Kräuterkartoffeln** € 28,00

*Beef fillet (approx. 200 g) with pepper gravy, oven-roasted vegetables  
and roasted herbal potatoes*

**Schweinefiletspitzen in Pommerysenfsoße  
mit Kroketten und Salat vom Buffet** € 14,50

*Filet steaks of pork in pommery-mustard-sauce  
with croquettes and salad from the buffet*

**Rumpsteak mit Kräuterbutter, gebackenen  
Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet** € 19,50

*Rump steak with herb butter, French fried potatoes  
and salad from the buffet*

**Gemischter Filetteller (Rind, Schwein, Lamm)  
mit gebratenen Kräuterkartoffeln und Speckbohnen** € 23,50

*Mixed filet (beef, pork, lamb) with fried herbal potatoes  
and beans with bacon*

**Gedämpftes Lachs- und Buntbarschfilet  
auf zweierlei Reis an Rieslingsoße und Salat vom Buffet** € 14,80

*Stewed filet of salmon and tilapia on two kinds of rice  
with Riesling sauce and salad from the buffet*

**Überbackene Käsespätzle mit Zwiebelstreifen  
und Salat vom Buffet** € 10,80

*Spaetzle scalloped with cheese, onionstrips and salad from the buffet*

## Rustikales

### Rustic dishes

**Westerwälder Aufschnittbrett mit Brot, Butter  
und einem Westerwälder Kümmel** € 10,50

*Westerwälder board cuts with bread, butter  
and a "Westerwälder Kümmel"*

**Blätterteigpastetchen mit Pilzragout gefüllt  
an Salatgarnitur** € 12,50

*Puff pastry pies filled with mushroom ragout and a small salad*

## **Salate und Veganes**

### *Salads and vegan food*

**Großer Salatteller mit Kräuterquark und Baguette**

*Colorful big salad dish with curd cheese with herbs and baguette*

**mit gebratenen Champignons** € 10,50

*with fried mushrooms*

**oder/or** € 11,50

**mit gebratenen Geflügelbruststreifen**

*with fried pieces from chicken breast*

### **Vegan**

**Kartoffel-Gemüse-Pfanne  
und Salat vom Buffet mit Essig-Öl-Dressing** € 10,50

*Potato-vegetables-pan and salad from the buffet with vinegar and oil  
dressing*

# **Für die Kleinen**

## *Children's Menu*

**Michels Suppenschüssel (Mini Tagessuppe) € 1,50**

*Michel's soup (mini day soup)*

**Portion Spätzle mit Rahmsoße apart € 4,00**

*Portion spaetzle with cream sauce extra*

**Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise**

*Portion French fried potatoes with ketchup and mayonnaise*

**Kleine Portion / Small portion € 3,50**

**Große Portion / Big portion € 4,50**

**Chicken Nuggets naturgebraten mit Pommes frites  
und Salatgarnitur**

*Chicken nuggets naturally fried with French fried potatoes  
and garnished salad*

**Kleine Portion / Small portion € 6,00**

**Große Portion / Big portion € 9,00**





# Dessert

## Dessert



**Eisbecher „Mc Toffee“** € 3,90  
**(Karamell- und Haselnusseis mit Schokoladensahne)**

*Sundae „Mc Toffee“  
(caramel and hazelnut ice cream with sweet chocolate cream)*

**Gemischtes Eis<sup>1</sup> mit Sahne** € 3,40

*Mixed ice cream with sweet cream*

**Tagesdessert** € 3,90

*Dessert of the day*

**Lauwarmes gefülltes Schokoküchlein mit Vanilleeis  
auf Sauerkirschkompott** € 8,50

*Lukewarm filled chocolate cake with vanilla ice cream  
on stewed cherries*

**Gemischter Käseteller<sup>2</sup> mit Trauben und Baguette** € 6,50

*Mixed cheese platter with grapes*

<sup>1</sup> Farbstoff Beta Carotin  
coloring agent beta carotin

<sup>2</sup> Konservierungsstoffe  
preservative



*Ein einzigartiges Erlebnis erwartet Sie im 5. Obergeschoss unseres Hauses. Fahren Sie mit dem Lift direkt in unser Panorama-Drehrestaurant und genießen Sie den einmaligen Rundumblick.*



*Wählen Sie Ihr persönliches Lieblingsessen vom Buffet und lassen Sie sich Samstagabend im Front-Cooking-Bereich ein Steak nach Ihren Wünschen zubereiten. Sie erwartet ein vielfältiges Buffet mit drei Vorspeisen, einem bunten Salatbuffet, einer Tagessuppe, drei verschiedenen Hauptspeisen mit bunter Gemüseauswahl und Sättigungsbeilagen sowie zum Abschluss etwas Süßes.*

### **Öffnungszeiten und Preise**

*TÄGLICH                      Kaffee und Kuchen, ab 15.00 – 17:30 Uhr  
SAMSTAGS                 Dinnerbuffet, ab 18.30 Uhr  
SONNTAGS                 Lunchbuffet, ab 11.30 Uhr*

*Erwachsene                 21,50 € pro Person  
Kinder (7-12 Jahre)        10,50 € pro Person  
Kinder (bis 6 Jahre)       frei*

*An Feiertagen wird ein besonders umfangreiches Buffet angeboten. Aus diesem Grund beträgt der Preis an Feiertagen 26,50 € pro Person bzw. für Kinder 13,50 € pro Person.*

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter Tel. 02661/6220.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**