



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

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



Unser Menü des Monats November

Our menu of the month November

Selleriecremesuppe mit geriebenem Apfel

Cream soup of celery with grated apple

Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule in Preiselbeerrahmsauce mit Schupfnudeln und Rosenkohl

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

oder vegetarisch:

Pilze à la crème mit Schupfnudeln und Salat vom Buffet

*Mushroom ragout in cream with potato noodles
and salad from the buffet*

Glühweincreme an Zimtsahne

Cream of mulled wine with sweet cinnamon cream

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| <i>Menüpreis</i> | <i>22,50 €</i> |
| <i>Menüpreis vegetarisch</i> | <i>18,50 €</i> |

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 Eis¹ 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 Käseteller² mit Trauben und Baguette € 6,50

Mixed cheese platter with grapes

¹ Farbstoff Beta Carotin
coloring agent beta carotin

² 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!***