



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

Lillet Wild Berry **6,50 €**

Aperol Spritz **6,50 €**

Campari Orange **6,50 €**

Gin Tonic **6,50 €**

Martini bianco / rosso / dry **4,20 €**

Sherry dry / medium **4,20 €**



Unser Menü des Monats Juli

Our menu of the month July

Rahmsuppe von der gelben Paprika

Creamed soup from yellow pepper

Scheiben von der Ochsenbrust in leichter Meerrettich-Apfelsoße, Butterkartoffeln und Salat vom Buffet

*Slices from brisket of beef in light sauce made of horse radish and apples,
potatoes tossed in butter and salad from the buffet*

oder vegetarisch:

Bunte Nudeln mit Pfifferlingen in Salbei-Butter geschwenkt mit gerösteten Pinienkernen und Salat vom Buffet

*Colorful pasta with chanterelles tossed in sage butter
with roasted pine nuts and salad from the buffet*

Eiskaffee mit Amaretto, Vanilleeis und Sahne

Iced coffee with Amaretto, vanilla ice cream and sweet 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 Bündnerfleisch an Melonen-Mango-Salat
mit buntem Pfeffer, Baguette und Butter** € 10,50

*Slices of salted, air-dried meat with melon mango salad
and colored pepper, baguette and butter*

Beilagensalat € 4,80

Side salad

Suppen

Soups

Tomatensuppe mit Pesto-Sahne € 4,00

Tomato soup with pesto cream

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 4,20

Beef bouillon with garnish

Tagessuppe € 3,50

Soup of the day

Pfifferlingszeit im Wildpark Hotel

Chanterelles at Wildpark Hotel

Pfifferlingcremesuppe unter der Schnittlauchsahne € 4,50

Chanterelle cream soup under chives cream

***Blattsalat der Saison mit Frenchdressing und
gebratenen Pfifferlingen, Baguette und Kräuterdip*** € 12,50

*Leaf salad in-season in French dressing with roasted chanterelles,
baguette and herbal dip*

***Blätterteigpastetchen mit Pfifferlingragout gefüllt
an kleiner Salatgarnitur*** € 12,50

Puff pastry pies filled with chanterelle ragout and a small salad

Spaghetti in Olivenöl mit Pfifferlingen und Kirschtomaten in Salbei geschwenkt dazu Salat vom Buffet € 14,50

*Spaghetti in olive oil with chanterelles and cherry tomatoes
tossed in sage with salad from the buffet*

***Rumpsteak mit sautierten Pfifferlingen
gebratenen Kräuterkartoffeln und Salat vom Buffet*** € 22,50

*Rump steak with sautéed chanterelles
herbal roasted potatoes and salad from the buffet*

***Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsoße,
Butterkartoffeln und Salat vom Buffet*** € 18,50

*Medaillons of pork filet with chanterelle cream sauce,
potatoes tossed in butter and salad from the buffet*



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*

Rustikales

Rustic dishes

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

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

Matjesfilet mit Hausfrauensoße und Kartoffeln € 11,50

Filet of herring with apples, onions und potatoes

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)

Spaghetti "Micky Maus" mit Tomatensauce € 4,50

Spaghetti "Micky Mouse" with tomato sauce

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 ¹ 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 ² 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!**