



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 Mai

Our menu of the month May

Tomatensuppe unter der Pestosahne

Tomato soup under pesto cream

Schweinemedallions auf Spargel à la Crème mit Kartoffeln

Medallions of pork on asparagus à la crème with potatoes

Oder vegetarisch:

Spaghetti in Bärlauchpesto mit Olivenöl, gebratenem Spargel, gerösteten Pinienkernen und Salat vom Buffet

Spaghetti in ramson pesto with olive oil, roast asparagus and pine nuts with salad from the buffet

Vanilleeis mit Obstsalat

Vanilla ice cream with fruit salad

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

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

Spargelcremesuppe mit Einlage € 4,00

Asparagus cream soup with garnish

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 4,20

Beef bouillon with garnish

Tagessuppe € 3,50

Soup of the day

Spargelzeit im Wildpark Hotel

Asparagus time at Wildpark Hotel

Portion deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

Serving of German asparagus spears with new potatoes

... mit zerlassener Butter ... with melted butter **€ 14,00**

... mit Sauce Hollandaise ... with hollandaise sauce **€ 14,80**

dazu wahlweise:

gemischter Schinken mixed ham **€ 3,50**

Kräuter-Rührei herbal scrambled eggs **€ 3,00**

**Medaillon vom Rinderfilet
(ca. 140 g)** medaillon of beef fillet
(approx.. 140 g) **€ 13,50**



**Spaghetti in Bärlauchpesto mit Olivenöl, gebratenem
Spargel, gerösteten Pinienkernen und Salat vom Buffet** **€ 14,20**

*Spaghetti in ramson pesto with olive oil, roast asparagus and
pine nuts with salad from the buffet*

**Großer bunter Salatteller mit mariniertem Spargel
gekochtem Ei, Kräuterdip und Baguette** **€ 10,50**

*Big colorful salad dish with marinated asparagus,
boiled egg, herbal dip and baguette*

Hauptgerichte

Main courses

**Medaillons vom Schweinefilet mit Spargelgemüse
à la crème und Butterkartoffeln** € 16,70

*Medaillons of pork filet with asparagus à la crème
and potatoes tossed in butter*

**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 **€ 8,50**
auf Sauerkirschkompott

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!**