WILDPARK HOTEL ★ ★ ★ ★

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.

We will gladly provide the documentation about the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Our aperitif suggestion



Probieren Sie unsere Aperitifs:

... die echten Klassiker:

Lillet Wild Berry	*€ 7,50*
Aperol Spritz	*€ 7,50*
Hugo	*€ 7,50*
Gin Tonic	*€ 7,50*

... oder alkoholfrei:

Fruchtiger Granatapfel-Drink mit Minze	*€ 4,90*

Vorspeisen

Starters

Gemischter Räucherfischteller mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette ***€ 12,50***

Mixed smoked fish plate with creamed horseradish, butter and baguette

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit einem Leberknödel ***€ 7,90***

Beef bouillon with a liver dumpling

Tagessuppe ***€ 5,50***

Soup of the day

Salate

Salads

Beilagensalat mit Dip und Baguette ***€ 6,50***

Mixed salad with dip and baguette

Großer gemischter Salatteller mit Kräuterquark und Baguette ***€ 13,00***

Colorful big salad dish with curd cheese with herbs and baguette

mit gebratenen Champignons ***€ 16,40***
with fried mushrooms

mit gebratenen Geflügelbruststreifen ***€ 18,50***
with fried pieces from chicken breast

Rustikales

Rustic

Gemischter Aufschnittteller mit Brot, Butter* und einem Westerwälder Kümmel ***€ 15,80***

Rustic speciality Assortment of mixed cold cuts, bread, butter and a Westerwälder Kümmel (herbal schnapps)*

Käseteller mit je zwei Sorten Schnitt- und Weichkäse dazu Weintrauben, Brot und Butter ***€ 14,00***

Cheese plate with two types of semi-hard and soft cheese, grapes, bread and butter

**Der Aufschnittteller und Käseteller kann Spuren von Konservierungsstoffen enthalten*
**The cold cuts and cheese plate may contain traces of preservatives*



Wild- und Gänsezeit im Wildpark Hotel

Time for venison and goose

Rahmsuppe von der Gans mit Maronen ***€ 5,90***
Cream soup of goose with chestnuts

Wildschweinbratwürste auf Rahmwirsing mit Kartoffeln ***€ 21,00***
Fried boar sausages on creamy savoy cabbage with potatoes

Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle ***€ 23,50***
Deer stew with cranberries, red cabbage and spaetzle

Glasierte Gänsekeule an Beifuß-Orangensoße mit Kartoffelklößen und Rotkohl ***€ 33,00***
Glazed joint of goose with sauce of mugwort and oranges, potato dumplings and red cabbage

Vegane und vegetarische Gerichte

Vegan and vegetarian dishes

Vegan:

Gebratene Champignons mit Kartoffelrösti an Dip und veganem Salat vom Buffet — ***€ 15,00***

Fried mushrooms with potato rösti, dip, and vegan salad from the buffet pan with dip and vegan salad from the buffet

Vegan:

Kichererbsencurry (mit Mango, Ananas und Kokos) im Reisrand und veganem Salat vom Buffet — ***€ 16,50***

Chickpea curry (with mango, pineapple and coconut) in a rice rim and vegan salad from the buffet

Vegetarisch:

Gemischter großer Salatteller mit einer Ofenkartoffel an Bärlauchquark — ***€ 15,90***

Large mixed salad plate with a baked potato and wild garlic quark

Vegetarisch:

Pastagericht des Tages mit Salat vom Buffet — ***€ 15,80***

Pasta dish of the day with salad from the buffet

Hauptgerichte

Main dishes

Matjesfilet an Hausfrauensoße ***€ 15,90***
dazu Kartoffeln und Salatbouquet
Matjes fillet with housewife sauce, potatoes and salad bouquet

Zweierlei gedämpfte Fischfilets auf gemischtem Reis ***€ 20,50***
mit Rießlingsoße und Salat vom Buffet
Two kinds of steamed fish fillets on mixed rice and salad from the buffet

Schweinefiletspitzen in Pilzsoße mit Kroketten ***€ 19,50***
und Salat vom Buffet
Pork fillet tips in mushroom sauce with croquettes and salad from the buffet

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, ***€ 26,60***
frittierten Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet
Argentinian rump steak with herb butter with deep-fried potato sticks and salad from the buffet

Scheiben vom geschmorten Rinderbäckchen ***€ 21,50***
an Rotweinsoße, Kartoffelpüree und Gemüse
Slices of braised beef cheek with red wine sauce, mashed potatoes and vegetables

Alle Gerichte können auch gerne als Senioren- oder Kinderportion bestellt werden!

Für die Kleinen

For the little ones

Chicken Nuggets (Natur gebraten) mit Pommes frites und Salatgarnitur
Fried natural chicken nuggets with French fries and salad garnish
Kleine Portion** / Small portion* ***€ 7,70
Große Portion** / Large portion* ***€ 10,50

Tagessuppe in der Kaffeetasse ***€ 2,50***
Sou pof the day in a coffee cup

Portion Butterspätzle mit Soße ***€ 5,50***
Portion of butter spaetzle with sauce

Dessert

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschkompott und Vanilleeis ***€ 9,50***
Warm chocolate cake with cherry compote and vanilla ice cream

Gemischtes Eis* ***pro Kugel*** ***€ 1,45***
Mixed ice cream – per scoop
Portion Schlagsahne** / Portion of whipped cream* ***€ 0,55

Tagesdessert ***€ 5,50***
Dessert of the day

Käseteller mit zwei Hart- und zwei Weichkäsen und Trauben ***€ 9,40***
Cheese plate with two hard and two soft cheeses and grapes

**- Erdbeereis kann Spuren von Konservierungsstoffen enthalten*
- Vanilleeis kann Spuren von Farbstoff enthalten

**- Strawberry ice cream may contain traces of preservatives*
- Vanilla ice cream may contain traces of coloring