

## *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 August***

*Our menu of the month August*

### ***Kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit Croûtons***

*Cold tomato vegetable soup with croutons*

\*\*\*\*\*

### ***Gebratene Lachstranche auf Pfifferlingen à la Crème, bunte Nudeln und Salat vom Buffet***

*Roasted pave of salmon with chanterelles in cream,  
colorful pasta and salad from the buffet*

*oder vegetarisch:*

### ***Spaghetti mit Pfifferlingen und Kirschtomaten in Salbeibutter und Salat vom Buffet***

*Spaghetti with chanterelles and cherry tomatoes  
in sage butter and salad from the buffet*

\*\*\*\*\*

### ***Mangokaltschale mit Zitronensorbet***

*Chilled mango soup with lemon sorbet*

<b><i>Menüpreis</i></b>	<b>€ 22,50</b>
<b><i>Menüpreis vegetarisch</i></b>	<b>€ 18,50</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 Serrano-Schinken an Melonen-  
Mangosalat, mit buntem Pfeffer, Baguette und Butter** € 10,80

*Slices of Serrano ham with melon and mango salad,  
colorful pepper, baguette and butter*

**Beilagensalat** € 4,80

*Side salad*

# Suppen

## Soups

**Kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit Croûtons** € 4,10

*Cold tomato vegetable soup with croutons*

**Rinderkraftbrühe mit Einlage** € 4,20

*Beef bouillon with garnish*

**Tagessuppe** € 3,50

*Soup of the day*



## ***Pfifferlingszeit im Wildpark Hotel***

### *Chanterelles at Wildpark Hotel*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b><i>Pfifferlingcremesuppe unter der Schnittlauchsahne</i></b>  | <b>€ 4,50</b>  |
| <i>Chanterelle cream soup under chives cream</i>   |                |
| <b><i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterquark und Baguette</i></b>                      | <b>€ 11,50</b> |
| <i>Big mixed salad with fried chanterelles, herbal curd cheese and baguette</i>                                    |                |
| <b><i>Blätterteigpastetchen mit Pfifferlingragout gefüllt an kleiner Salatgarnitur</i></b>                         | <b>€ 12,50</b> |
| <i>Puff pastry pies filled with chanterelle ragout and a small salad</i>   |                |
| <b><i>Spaghetti in Olivenöl mit Pfifferlingen und Kirschtomaten in Salbei geschwenkt dazu Salat vom Buffet</i></b> | <b>€ 14,50</b> |
| <i>Spaghetti in olive oil with chanterelles and cherry tomatoes tossed in sage with salad from the buffet</i>      |                |
| <b><i>Rumpsteak mit sautierten Pfifferlingen gebratenen Kräuterkartoffeln und Salat vom Buffet</i></b>             | <b>€ 22,50</b> |
| <i>Rump steak with sautéed chanterelles herbal roasted potatoes and salad from the buffet</i>                      |                |

# Hauptgerichte

## Main courses

**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*

**Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsoße  
mit Kartoffelrösti und Salat vom Buffet** € 15,50

*Filet steaks of pork in mushroom cream sauce  
with hash browned potatoes and salad from the buffet*

**Rumpsteak mit Kräuterbutter, frittierten  
Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet** € 21,00

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

**Medaillons vom Schweinefilet auf Kohlrabi à la  
creme und Salzkartoffeln** € 16,00

*Medaillons of pork filet on turnip cabbage in cream  
with boiled potatoes*

**Rinderfilet (ca. 210 g) an Pfeffersoße  
dazu Speckbohnen und Kräuterkartoffeln** € 28,00

*Beef fillet (approx. 210 g) with pepper gravy, beans with bacon  
and roasted herbal potatoes*

**Scheiben von der Ochsenbrust in Meerrettich-Apfelsoße  
Butterkartoffeln und Salat vom Buffet** € 14,90

*Slices of brisket of beef in horseradish apple sauce  
with potatoes tossed in butter 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"*

## **Für die Kleinen** Children's Menu

**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

## **Salate und Veganes**

**Großer gemischter Salatteller mit Kräuterquark  
und Baguette** € 10,50

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

**mit gebratenen Champignons** € 11,50

*with fried mushrooms*

**oder/or**

**mit gebratenen Geflügelbruststreifen**

*with fried pieces from chicken breast*

**oder/or** € 12,50

**mit gebratenen Rinderfiletspitzen**

*with fried pieces from beef fillet.*

€ 15,50

### **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*

# ***Dessert***

## *Dessert*



***Lauwarmes Schokoladenkuchlein  
mit Vanilleeis auf Schattenmorellen***

**€ 8,50**

*Chocolate cake with vanilla ice cream and cherry*

***Gemischtes Eis <sup>1</sup> mit Sahne***

**€ 3,40**

*Mixed ice cream with sweet cream*

***Tagesdessert***

**€ 3,90**

*Dessert of the day*

***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                  23,50 € pro Person  
Kinder (7-12 Jahre)        11,50 € 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!**