

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 Dezember

Our menu of the month December

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Potato soup with porcini

Glasierte Gänsekeule an Beifußsoße Rotkohl und Kartoffelklößen

*Glazed joint of goose with sauce of mugwort
red cabbage and potato dumplings*

oder vegetarisch:

Überbackene Käsespätzle mit Zwiebelstreifen und Salat vom Buffet

*Cheese spaetzle scalloped
with onion strips and salad from the buffet*

Schokoladen-Zimt-Mousse an Orangensalat

Chocolate cinnamon mousse with orange salad

Menüpreis 22,50 €

Menüpreis vegetarisch 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*

Beilagensalat € 4,80

Side salad

Suppen

Soups

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen € 4,10

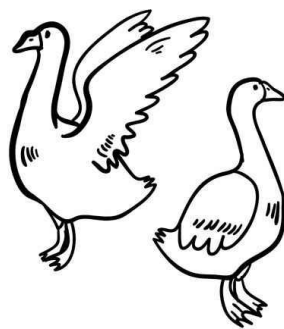
Potato soup with porcini

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

**Scheiben vom geräuchertem Hirschschinken
an Selleriesalat dazu Baguette und Butter** € 11,00

Slices of smoked deer ham with celery salad, baguette and butter

Rahmsuppe von der Gans mit gehackten Maronen € 4,20

Cream soup of goose with chopped chestnuts

**Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule
mit Preiselbeerrahmsoße, Rosenkohl und Schupfnudeln** € 17,50

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

**Glasierte Gänsekeule an Beifußsoße
mit Rotkohl und Kartoffelklößen** € 18,50

*Glazed joint of goose with sauce of mugwort, red cabbage
and potato dumplings*

Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle € 17,00

Deer stew with cranberries, red cabbage and spaetzle

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 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*

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

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

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

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,
Butterkartoffeln und Salatgarnitur** € 11,50

*Filets of herring with apples and onions
with potatoes tossed in butter and 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*

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

<i>TÄGLICH</i>	<i>Kaffee und Kuchen, ab 15.00 – 17:30 Uhr</i>
<i>SAMSTAGS</i>	<i>Dinnerbuffet, ab 18.30 Uhr</i>
<i>SONNTAGS</i>	<i>Lunchbuffet, ab 11.30 Uhr</i>

<i>Erwachsene</i>	<i>21,50 € pro Person</i>
<i>Kinder (7-12 Jahre)</i>	<i>10,50 € pro Person</i>
<i>Kinder (bis 6 Jahre)</i>	<i>frei</i>

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!***