

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

<i>Lillet Wild Berry</i>	6,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	6,50 €
<i>Gin Tonic</i>	6,50 €
<i>Martini bianco / rosso / dry</i>	4,20 €
<i>Sherry dry / medium</i>	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*

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

*Slices of smoked deer ham with celery 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

Hauptgerichte

Main courses

**Gedämpftes Lachs- und Buntbarschfilet
auf zweierlei Reis an Rieslingsoße und Salat vom Buffet** € 14,80

*Stewed fillet 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*

**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*

Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle € 17,80

Deer ragout with cranberries, red cabbage and spaetzle

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

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

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 Eis¹ mit Sahne

€ 3,40

Mixed ice cream with sweet cream

Tagesdessert

€ 3,90

Dessert of the day

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