



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*

<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 Juli***

*Our menu of the month July*

### ***Rahmsuppe von der gelben Paprika mit Sesam-Sahne***

*Creamed soup from yellow pepper with sesame cream*

\*\*\*\*\*

### ***Scheiben von der Ochsenbrust in leichter Meerrettich-Apfelsoße, Butterkartoffeln und Salat vom Buffet***

*Slices from brisket of beef in light sauce made of horse radish and apples,  
potatoes tossed in butter and salad from the buffet*

*oder vegetarisch:*

### ***Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Salat vom Buffet mit Essig-Öl-Dressing***

*Potato-vegetables-pan  
and salad from the buffet with vinegar and oil dressing*

\*\*\*\*\*

### ***Eiskaffee mit Amaretto, Vanilleeis und Sahne***

*Iced coffee with Amaretto, vanilla ice cream and sweet cream*

<b><i>Menüpreis</i></b>	<b><i>22,50 €</i></b>
<b><i>Menüpreis vegetarisch</i></b>	<b><i>18,50 €</i></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 Bündnerfleisch an Melonen-Mangosalat,  
Baguette und Butter** € 11,50

*Slices of Bündnerfleisch with melon and mango salad,  
baguette and butter*

**Beilagensalat** € 4,80

*Side salad*

# Suppen

## Soups

**Rahmsuppe von der gelben Paprika mit Sesam-Sahne** € 4,20

*Cream soup of yellow pepper with sesame cream*

**Rinderkraftbrühe mit Einlage** € 4,20

*Beef bouillon with garnish*

**Tagessuppe** € 3,50

*Soup of the day*

# ***Alles Spaghetti im Wildpark Hotel***

## *Our spaghetti page*

***Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan und Salat*** € 11,80

*Spaghetti tossed in olive oil with cherry tomatoes, rocket, Parmesan and salad*

***Spaghetti in Pinot Grigio-Rahmsoße mit Kochschinkenstreifen, Knoblauch, Parmesan und Salat*** € 12,80

*Spaghetti in Pinot Gris cream sauce with slices of boiled ham, garlic, Parmesan and salad*

***Spaghetti al tonno mit schwarzen Oliven, Tomaten, Parmesan und Salat*** € 13,80

*Spaghetti al tonno with black olives, tomatoes, parmesan and salad*

***Spaghetti mit Rinder-Bolognese, Parmesan und Salat*** € 14,80

*Spaghetti with beef Bolognese, Parmesan and salad*



# Hauptgerichte

## Main courses

**Rinderfilet (ca. 200 g) mit Pfefferjus, Ofengemüse und gebratenen Kräuterkartoffeln** € 28,00

*Beef fillet (approx. 200 g) with pepper gravy, oven-roasted vegetables and roasted herbal potatoes*

**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*

**Medaillons vom Schweinefilet auf Champignon-Gemüseragout mit Butterkartoffeln** € 17,00

*Medaillons of pork filet with mushroom vegetables ragout and potatoes tossed in butter*

## ***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*

# **Für die Kleinen**

## *Children's Menu*

**Michels Suppenschüssel (Mini Tagessuppe) € 1,50**

*Michel's soup (mini day soup)*

**Portion Spätzle mit Rahmsoße apart € 4,00**

*Portion spaetzle with cream sauce extra*

**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 <sup>1</sup> 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 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**

<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!***