

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 März

Our menu of the month March

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

Cream soup of spring leek

Gebratenes Schweinerückensteak mit Zwiebelsoße, Kartoffelrösti und Salat

*Fried saddle of pork steak with onion sauce,
hash browned potatoes and salad*

oder vegetarisch:

Spaghetti mit vegetarischer Gemüse-Bolognese, Parmesan und Salat vom Buffet

*Spaghetti with vegetarian vegetable Bolognese,
parmesan and salad from the buffet*

Lauwarmer Apfelstrudel an Vanillesauce

Luke warm apple strudel with vanilla sauce

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

Möhren-Apfel-Ingwercremesuppe € 4,10

Carrots-apple-ginger cream soup

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 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, frittierten
Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet** € 21,00

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

Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle € 17,00

Deer stew with cranberries, red cabbage and spaetzle

**Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmwirsing
dazu Petersilienkartoffeln** € 16,50

*Medaillons of pork filet on savoy cabbage in cream
with potatoes tossed in butter*

**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*

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

Salads and vegan food

Großer 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

***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 Eis ¹ mit Sahne € 3,40

Mixed ice cream with sweet cream

Tagesdessert € 3,90

Dessert of the day

Gemischter Käseteller ² 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

*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!**