

## *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 März***

*Our menu of the month March*

### ***Rahmsuppe vom Frühlingslauch***

*Cream soup of spring leek*

\*\*\*\*\*

### ***Putenbruststreifen in Champignonrahmsoße mit bunten Nudeln und Salat vom Buffet***

*Turkey breast strips in mushroom cream sauce  
with colorful pasta and salad from the buffet*

*oder vegetarisch:*

### ***Linsen-Gemüseragout mit getrockneten Tomaten im Reisrand und Gemüsedip***

*Ragout of lenses and vegetables  
with dried tomatoes in a rice circle and vegetable dip*

\*\*\*\*\*

### ***lauwarme gebackene Apfelringe mit Eierlikör-Sahne***

*Luke warm apple ring with sweet egg liqueur cream*

<b><i>Menüpreis</i></b>	<b>€ 22,50</b>
<b><i>Menüpreis vegetarisch</i></b>	<b>€ 18,50</b>

# Vorspeisen

## Appetizer

**Cocktail von Grönland-Garnelen<sup>2</sup> mit Baguette und Butter** € 10,50

*Cocktail of Greenland prawns<sup>2</sup> with baguette and butter*

**Scheiben vom Bündnerfleisch an Melonen-Mangosalat und buntem Pfeffer** € 11,00

*Slices of Bündnerfleisch (air-dried meat) with melon-mango salad and colourful pepper*

**Beilagensalat mit Baguette und Dip** € 4,80

*Side salad with baguette and dip*

**Matjesfilet mit Hausfrauensoße und Kartoffeln**

*Filets of herring with apples, onions and potatoes*

**Portion als Vorspeise / portion as appetizer** € 9,00

**Portion als Hauptgericht / portion as main course** € 12,90

# Suppen

## Soups

**Rahmsuppe vom Frühlingslauch** € 4,10

*Cream soup of spring leek*

**Rinderkraftbrühe mit Einlage** € 4,20

*Beef bouillon with garnish*

**Tagessuppe** € 3,80

*Soup of the day*

# Hauptgerichte

## Main courses

**Putenbruststreifen in Champignonrahmsoße  
mit bunten Nudeln und Salat vom Buffet** € 14,50

*Turkey breast strips in mushroom cream sauce  
with colorful pasta und salad from the buffet*

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

*Rump steak with braised onion sauce, French fries  
and salad from the buffet*

**Geschmorte Kalbsbäckchen auf glasierten Karotten  
und Kartoffelpüree** € 18,50

*Braised veal cheeks on glazed carrots and mashed potatoes*

**Medaillons vom Schweinefilet auf  
Bärlauch-Nudeln und Salat vom Buffet** € 16,50

*Medaillons of pork fillet on ramson pasta with salad from the buffet*

**Rinderfilet (ca. 210 g) auf Linsen-Gemüseragout  
und Kräuterkartoffeln** € 28,00

*Beef fillet (approx. 210 g) on ragout of lenses and vegetables  
with herbal potatoes*

# ***Fischgerichte***

## *Fish courses*

***Gedämpftes Heilbuttfischfilet mit Krustentiersoße,  
bunten Nudeln und Salat vom Buffet*** **€ 17,00**

*Stewed filet of halibut with shellfish sauce,  
colourful pasta and salad from the buffet*

***Fischragout an Kartoffelpüree und  
glasiertem Mischgemüse*** **€ 15,00**

*Fish ragout with mashed potatoes and glazed mixed vegetables*

***Gebratene Lachstranche mit Mandel-Butter  
Kartoffeln und Salat vom Buffet*** **€ 16,00**

*Slice of roasted salmon with almond butter,  
potatoes and salad from the buffet*



# ***Unsere vegan-vegetarische Seite***

## ***Vegan & Vegetarian***

***Linsen-Gemüseragout mit getrockneten Tomaten  
im Reisrand und Gemüsedip (vegan)***

**€ 11,00**

*Ragout of lenses and vegetables with dried tomatoes  
in a rice circle and vegetable dip (vegan)*

***Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Blattsalaten  
in Balsamicodressing (vegan)***

**€ 10,50**

*Potato-vegetables-pan with leaf salads in balsamic dressing  
(vegan)*

***Bandnudeln mit Ofengemüse in Bärlauch  
geschwenkt mit Salat vom Buffet (vegetarisch)***

**€ 11,50**

*Tagliatelle with vegetables roasted in the oven  
tossed in ramson with salad from the buffet (vegetarian)*

***Veganes Fruchtsorbet***

**€ 3,40**

*Vegan fruit sorbet*



## ***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***

### *Children's Menu*

***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*** € 12,50

*with fried pieces from chicken breast*



# **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  
preservatives



*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!***