

***Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt***

Hotel Heinz Selection Cuvée extra trocken	0,15l	5,40
Prosecco Aperol		6,80
Champagner 'R' de Ruinart brut	0,15l	14,50
Champagner Ruinart rosé brut - ideal für 2 Personen!	0,375l	55,00
Sherry Dry Sack Fino oder Medium	5 cl	4,40
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	4,60
Campari Soda* <sup>5</sup>		5,40
Tahiti - alkoholfrei Ananassaft, Grapefruit und Grenadine <sup>1</sup>		4,90

***Unsere Aperitif-Empfehlung***

Wäller Sprizz Holunderblüten-Sirup, Zitrone, Sekt, Soda		6,80
--	--	------

***Vorspeisen***

Niederwerther Feldsalat mit eingelegtem Kürbis und hausgebeiztem Lachs	11,50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce) mit Rucola-Tomatensalat und geröstetem Ciabatta	13,50
Geräucherte Entenbrust an pikantem Baumkuchen und Rotkohl-Granatapfel-Salat	14,50
Lauwarme Kürbis-Quiche mit Pflücksalat & Kräutercreme	10,50

***Suppen***

Kürbis-Suppe mit karamellisierten Kernen und Öl	6,50
Rinderkraftbrühe mit Eigelb und Gemüsestreifen	6,50
Sellerieschaum-Süppchen mit Rote Bete Stroh	6,50

***Herbstliche Salate***

Pflücksalate & junger Spinat an eingelegter Roter Bete dazu Walnüsse und karamellierter Ziegenkäse	13,50
Rucolasalat mit gebratenen Rinderfilet-Spitzen, Avocadospalten, Kirschtomaten und Parmesanspänen	18,50
Blattsalate an in Knoblauch-Olivenöl sautierten Garnelen, reich garniert mit Tomaten, Gurken, Möhren-Salat	17,50
Großer gemischter Salat mit gebratener Geflügelbrust, Pfirsichspalten und Mandeln	13,50

*Salate****Fleischgerichte***

Schweinemedallions auf Speck-Schmandsauce serviert an Schnippelbohnen und Haselnuss-Spätzle	25,50
Feine Kalbsnieren in Estragon-Senfauce dazu reichen wir bunte Möhren und Pappardelle	25,00
Sauerbraten vom Hunsrücker Bio-Rind mit Spitzkohlgemüse und Kartoffel-Pflaumenklößen	24,50
Duett von Hirschrücken und Wildschweinfilet auf Weinbergpfirsichsauce und wildem Broccoli dazu ein Kartoffel-Gugelhupf	32,50

***Unsere Steak-Klassiker***

Argentinisches Rumpsteak (Rohg. 200g) unter Zwiebelkruste an Madeirasauce, Kürbiswürfeln und Kartoffel-Selleriepüree	31,00
Argentinisches Rinderfilet (Rohg. 200g) auf französischer Pfeffersauce dazu Pfannengemüse und gratinierte Süßkartoffeln	36,00
Chateaubriand - am Stück gebratenes Rinderfilet am Tisch tranchiert und angerichtet mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl und zweierlei Kartoffelbeilagen (ab 2 Pers. / Preis pro Person)	38,00

*Fleisch*

***Vegetarische Gerichte***

Zartweizen-Risotto mit herbstlichem Gemüse und Rote Bete-Confit (vegan)	15,50
optional dazu karamellierter Ziegenkäse-Taler	17,50
Hausgemachte Kürbisdudeln mit Orangen-Walnuss-Soße dazu servieren wir sautiertes Mangold-Gemüse	16,50
Gebratene Sesammöhren auf Sellerie-Kartoffelcrème und grünem Pesto	14,50

*Auf Wunsch bereiten wir gerne auch vegane oder glutenfreie Alternativen zu,  
bitte sprechen Sie unsere Service-Kollegen an.*

***Fisch und Meeresfrüchte***

Mies- & Jacobsmuscheln im Gemüse-Sud dazu Knoblauchbaguette	26,50
Kabeljau unter einer Walnusskruste mit Trauben-Mostsauce, sautiertem Spitzkohl und Trüffelpüree	28,00
Seezungenröllchen auf Safransauce gepickelter Roter Bete und Pilawreis	32,00

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für die Umbestellung auf Beilagen, die wir  
nicht in dieser Karte führen, einen Aufpreis von 1,50 € berechnen.*

***Unser Herbst-Menü***

Geräucherte Entenbrust an pikantem Baumkuchen  
und Rotkohl-Granatapfel-Salat

☺☺☺

Sellerieschaumsüppchen mit Rote Bete Chip

☺☺☺

Seezungenröllchen auf Safransauce  
gepickelter Roter Bete und Pilawreis

☺☺☺

Orangen-Kürbis-Sorbet

☺☺☺

Duett von Hirschrücken und Wildschweinfilet  
auf Weinbergpfirsichsauce und wildem Broccoli  
dazu ein Kartoffel-Gugelhupf

☺☺☺

Variation von der Zwetschgen-Tarte  
mit Walnuss, Zimt und dunkler Schokolade

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	49,50
5-Gang Menü ohne Zwischengericht o. Hauptgang	63,00
6-Gang Menü	87,00

***Desserts***

Variation von der Zwetschgen-Tarte mit Walnuss, Zimt und dunkler Schokolade	13,00
Tiramisu 2.0 Leckerer aus Kaffee, Biskuit und Mascarpone	13,00
Kaiserschmarrn heiß & kalt mit Westerwälder Rum-Rosinen-Eis und gebackenem Apfel	10,50
Kürbis-Orangensorbet (lactosefrei) mit Orangenfilets	6,50
Auswahl von feinen Westerwälder Käsesorten Ziegenkäse von der „Kleinen Fromagerie“ in Nistertal, Kuhmilchkäse vom Elisabethenhof in Probbach serviert mit Nussbrot und fruchtigem Chutney	8,50

# *Desserts*

***Oder ein Eis  
aus der Westerwälder Eismanufaktur in Deesen...***

Gemischtes Eis Wahlweise Vanille, Walnuss, Schokolade, Erdbeer, Zitronen,	4,50
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	6,50
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	6,50
Zitronensorbet mit Obstsalat	6,50