

Lecker zum Start

Unser Hauscocktail	5,50
Winterlicher Aperitif	5,90

Etwas Kleines vorab

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Butters-toast	8,90
Forellenterrine mit Dillschaum	11,20
Selbstgeräucherter Wildschinken mit beschwipsten Preiselbeeren	12,80
Hausgeräucherte Lachsforelle mit Pilzsalat und Butterbrioche	12,80
Wachtelbrüstchen mit Mandeln und Linsensalat	14,80

Oder doch lieber ein Süppchen...

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	4,20
Hunsrücker Brotsuppe mit Knoblauch	5,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	5,50
Meerrettichschaum mit Blutwurst und blauen Kartoffelchips	6,20

Unsere Gerichte enthalten Allergene.

Gerne hilft Ihnen unser Service weiter.

aus unseren Teichen

Gebackene Forelle „Müllerin Art“

Salzkartoffeln und Salatteller	15,50
- Als gebackene Filets	17,50
- Zusätzlich mit Buttermandeln	+ 1,90

Pochierte Forelle „blau“

Salzkartoffeln und Salat	15,50
- Als pochierte Filets	17,50

Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Bandnudeln	18,20
---	-------

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Weinkraut

Meerrettichsoße und Kartoffelstampf	19,50
-------------------------------------	-------

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Kräutersoße

hausgemachte Nudeln und grüner Salat	19,20
--------------------------------------	-------

Nicht nur für Vegetarier

Gemischte Pilze in Rahm mit Blattspinat

Bratkartoffeln und buntem Salatteller	16,90
---------------------------------------	-------

Selbstgemachte Käsespätzle mit Kräutern

Tomatensoße und gemischter Salat	13,50
----------------------------------	-------

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus	
Bratkartoffeln und gemischter Salat	15,50
Schweinemedallions in Gemüserahm	
Hausgemachte Spätzle und Salatteller	17,90
Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste	
Bohnen und Bratkartoffeln	21,80

Gans wild

Gebratene Gänsekeule in Rosinen-Rumjus	
Apfel-Rotkraut und hausgemachte Spätzle	24,50
Gebratene Gänsebrust mit Entenstopfleber Rumfrüchtejus	
Wirsinggemüse und Serviettenknödel	28,50
Unser Wildragout in Landbiersoße	
Selbstgemachte Nudeln und Feldsalat	18,50
Wildschweinrücken auf Granatapfelsoße	
Rosenkohl und Serviettenknödel	25,-
Rehnüßchen mit Wacholderjus	
Hausgemachte Spätzle und Feldsalat	24,50

Unser Herbstmenü

Rosette der geräucherten Lachsforelle mit Kartoffelplätzchen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Rehrücken in Kirschsoße

Wirsinggemüse und Sesamspätzle

Schokomuffin mit Hagebutteneis

42,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,50
Vanilleeis mit Schlagsahne und Eierlikör	5,80
Walnußeis mit Schokoladensoße	5,90
Rotweinpflaumen mit hausgemachtem Haselnußeis	7,50
Schokomuffin mit Früchtesoße und Hagebutteneis	8,50
Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Lebkuchenschaum	8,50
Whiskystollen mit warmem Apfelragout und Zimteis	8,90

Dazu unsere Weinempfehlung:

09er Cuvée No. 3, Weingut Hexamer

trocken	0,1 l	4,50	0,2 l	8,50
---------	-------	------	-------	------

14er Spätburgunder, Weingut Venter

trocken	0,1 l	3,20	0,2 l	5,80
---------	-------	------	-------	------