

Lecker zum Start

Unser Hauscocktail	5,90
Frühlings-Aperitif	5,90

Etwas Kleines vorab

Geräuchertes Forellenfilet auf mariniertes Rote Bete mit Sahnemeerrettich und Butters-toast	9,50
Forellentarte mit Tonnato-Soße und Rucola	9,90
Carpaccio vom Reh mit Hanföl dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing	14,50
Rosetten der kalt geräucherten Lachsforelle auf Kartoffel-Gemüse-Plätzchen mit Dillschmand	14,50
Wildschinken mit beschwipsten Preiselbeeren und Süßkartoffelwürfeln	15,50

Oder doch lieber ein Süppchen...

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	4,50
Hunsrücker Brotsuppe mit Knoblauch	5,90
Pastinakenschaum, Parmaschinken, Kartoffelwürfel	7,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	6,20

Unsere Gerichte enthalten Allergene.

Gerne hilft Ihnen unser Service weiter.

aus unseren Teichen

Gebackene Forelle „Müllerin Art“

Salzkartoffeln und Salatteller	15,80
- als gebackene Filets	17,80
- zusätzlich mit Buttermandeln	+ 1,90

Pochierte Forelle „blau“

Salzkartoffeln und Salat	15,80
- als pochierte Filets	17,80

Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Rote-Bete-Nudeln	18,90
---	-------

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weinkraut

Meerrettichsoße und Kartoffelstampf	20,50
-------------------------------------	-------

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Kräutersoße

hausgemachte Nudeln und grüner Salat	19,80
--------------------------------------	-------

Haselnussschnitzel vom Forellenfilet in Zitronensoße

Marktgemüse und Süßkartoffelwürfel	18,90
------------------------------------	-------

Nicht nur für Vegetarier

Gemischte Pilze in Rahm mit Blattspinat

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

Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Käseschmelz

Ratatouille, Schnittlauchcreme, Feldsalat	15,90
---	-------

...oder doch lieber Fleisch

Schweinebäckchen auf Linsengemüse

Süßkartoffelwürfel und Biersenfsoße 16,50

Geflügelbrust auf Kokos-Curry-Soße

Streifengemüse und Basmatireis 16,90

Schweinemedallions in Gemüserahm

hausgemachte Spätzle und Salatteller 18,50

Rinderrückensteak mit Jus von roten Zwiebeln

Bohnen und Bratkartoffeln 23,80

Aus eigener Jagd

Unser Wildschweinragout in Landbiersoße

selbstgemachte Spätzle und Feldsalat 19,80

Wildschweinrücken auf Cassissoße

Apfel-Rotkraut und Kartoffelplätzchen 25,-

Rehnüßchen mit Ingwer-Schokoladensoße

Wirsinggemüse und Sesamspätzle 28,50

Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffeln und Salat 9,90

Unsere Fischstäbchen mit Pommes und Salat 9,90

Schnitzel mit Rahmsoße, Pommes und Salat 9,90

Unser Frühlingsmenü

Geräucherte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Pastinakenschaum mit blauen Kartoffelchips

Rehrücken mit Trüffeljus

Streifengemüse und Sesamspätzle

Lemontarte mit Erdbeersoße und Tonkabohneneis

45,-

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokosoße	5,80
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
Marinierte Erdbeeren mit weißem Schokomousse	7,90
Lemontarte mit Erdbeersoße und Tonkabohneneis	8,20
Toblerone-Mousse mit weißem Schokoladeneis und Himbeersoße	8,90