

## Unser Hausmenü

Forellenterrine mit Rucolasalat

\*\*\*\*\*

Petersilienwurzelschaum mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

gebackenes Forellenfilet mit zerlassener Butter  
Salzkartoffeln und kleiner Salat

\*\*\*\*\*

Walnusseis mit hausgemachtem Rumtopf

29,-

Holunderblütensekt	5,90
alkoholfreier Aperitif	4,90
Portwein im eigenen Holzfass nachgereift	5,50

### eine Kleinigkeit vorweg

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	8,50
hausgeräucherter Wildschinken mit Preiselbeersahne	11,-
Fischterriner mit Rucolasalat	11,20
marinierte Melone mit Parmaschinken	9,50
gebratene Jakobsmuscheln mit Feldsalat	12,90

### oder doch lieber eine Suppe

klare Rindfleischsuppe mit Flädle	3,70
Petersilienwurzelschaum mit gerösteten Kürbiskernen	4,50
Hunsrücker Brotsuppe mit Knoblauch	4,90
Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen	5,50

Forelle gebacken "Müllerin Art" oder pochiert „blau“

Salzkartoffeln und Salat	14,50
als Filet	+ 1,50
mit Buttermandeln	+ 1,70
Forellenfilets in Rieslingsoße	
Blattspinat und Butternudeln	17,50
Forellenkloßchen auf Dillschaum	
Steinpilz-Risotto und gemischter Salatteller	16,90
Forellenfilet im Schinkenmantel auf Kräutersoße	
Safrannudeln und gemischter Salat	18,50

Schweinerückensteak mit Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	14,90
Schweinemedallions in Gemüserahm hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	17,50
Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste Bohngemüse und Bratkartoffeln	19,80
Biergulasch vom Wild mit Preiselbeersahne Apfelrotkraut und Butterspätzle	17,90
Rehnüsschen in Balsamicorahm mit Austernpilzen Streifengemüse und Serviettenknödel	22,90
Wildschweinsteak mit kleinem Pilzragout Rosenkohlgemüse und Süßkartoffelwürfel	19,80
Hirschrücken in Schokoladenjus Apfelrotkraut und hausgemachten Nusspätzle	25,50
<u>Nicht nur für Vegetarier</u>	
Pfannkuchen mit Pilzen und gemischtem Salatteller	12,90
weißer Spargel mit Knoblauch-Hollandaise Blattspinat und blaue Kartoffeln	17,50
<u>Etwas Süßes danach</u>	
gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	3,80 + 0,70
Walnusseis mit hausgemachtem Rumtopf	5,50
beschwipste Erdbeeren mit Vanilleeis	6,90
Rotweibirne mit Zimteis	6,90
Panna-Cotta von der Quitte mit Mandelsoße	8,20
Creme Catalan mit Champagnersorbet	7,90
zweierlei Mousse au chocolat mit eingelegter Ananas	8,20