

Lecker zum Start

Unser Hauscocktail	5,50
Frühlings-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
Schichtparfait von zweierlei geräucherter Forelle Mit Fischpraline und Mohngrissini	11,90
Entenstopfleber mit Trüffeljus und Butterbrioche	16,50

Oder doch lieber ein Süppchen...

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	4,20
Hunsrücker Brotsuppe mit Knoblauch	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
---------------------------------------	-------

Käsespätzle mit Tomatensoße

Zweierlei Karottengemüse und Zupfsalat	13,50
--	-------

Putenroulade auf Kokos-Curry-Schaum	
Rote-Bete-Risotto und Zupfsalat	15,90
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
Rinderlende auf Trüffeljus	
Karottengemüse und Kartoffelpüree	27,50
Aus eigener Jagd	
Unser Wildragout in Landbiersoße	
Selbstgemachte Nudeln und Feldsalat	18,50
Rehrücken mit Ingwer-Schokoladensoße	
Wirsingroulade und Sesamspätzle	28,50

Unser Frühlingsmenü

Parfait von zweierlei Forelle mit Limettenschmand

Schaum von wildem Schnittlauch mit blauen Chips

Kalbssteak mit Trüffeljus

Karottengemüse 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
Marinierte Erdbeeren mit Haselnusseis	7,50
Gestürztes Tirami-Su mit Kaffee-Amaretto-Parfait	8,20
Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Hagebutteneis	8,50