

Sommermenü

Rosette der geräucherten Lachsforelle mit Pfifferlingsalat

Kräuterschaum mit Süßkartoffelchips

Geflügelbrüstchen im Sesammantel
Paprikagemüse und Basmatireis

Creme Catalan mit Walnußeis und marinierten Orangenfilets

42,-

Großer sommerlicher Salat mit geräucherter Lachsforelle	12,50
Mit gebackenem Forellenfilet	14,50
Mit Geflügelbrüstchen	15,50
Mit Garnelen	18,50

Aus unseren Teichen

Forelle gebacken „Müllerin Art“
oder pochiert „blau“

Mit Salzkartoffeln und Salat	14,20
- als Filets	15,90
- mit Buttermandeln	+ 1,70

Forellenfilet in Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Nudeln	17,20
-------------------------------------	-------

gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Kräuterreis und gemischter Salat	18,50
----------------------------------	-------

Forellenfilets in Schinkenmantel

Butternudeln und Fenchel-Tomaten-Gemüse	18,50
---	-------

ganze Forelle mit Kräutern gefüllt und in Folie gegart

Streifengemüse und Basmatireis	17,50
--------------------------------	-------

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	14,50
Schweinemedallions mit Gemüserahm hausgemachten Butterspätzle und gemischter Salat	17,20
Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste Bohnen und Bratkartoffel	19,20
Wildragout in Landbiersoße Hausgemachte Serviettenknödel und Salat	17,20
Rehnüßchen in Wacholder-Schokojus Apfelrotkraut und Butterspätzle	21,50
Rehrücken mit Pfifferlingen in Balsamicojus Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	28,50

Ohne Fleisch und Fisch (nicht nur für Vegetarier)

Pfifferlinge in Rahm mit Bratkartoffeln und Salat	16,90
Käsespätzle mit Tomatengemüse und Salatteller	12,90

Etwas Süßes geht immer

Gemischtes Eis	3,50
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
kleine Portion von zweierlei Mousse au chocolat	4,90

mehr auf unserer **Dessertkarte ...**

zum genussvollen Abschluss:

einen Whisk(e)y aus unserer Vitrine
oder vielleicht doch lieber einen Obstbrand, Grappa, Cognac

Liebe Gäste, unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen.

Unser Hausaperitif

Portwein im eigenen Holzfass nachgelagert	5,50
unser Kirsch Royal	6,50
Alkoholfreier Aperitif	4,90

Eine Kleinigkeit vorweg

Geräuchertes Forellenfilet auf Meerrettichschaum	8,50
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	9,50
Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette	10,80
Garnelen, Pfifferlinge, Rucola und Bärlauchpesto	14,50
Geräucherte Lachsforelle mit Fenchel-Orangen-Salat	12,50
Rindertafelspitz mit Thunfischsoße und Brioche	11,80
Dreierlei von gefüllten Forellenklobchen mit Salat	10,50

Oder lieber ein Süppchen

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	3,90
Kräuterschaum mit Forellenklobchen	5,90
Hunsrücker Brotsuppe mit Knoblauch	4,90
Cremesuppe von Pfifferlingen mit Süßkartoffelchips	5,50

Liebe Gäste, unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen.

Unser Schlemmermenü

geräucherte Lachsforelle, Jakobsmuschel und Garnele

Kraftbrühe von der Tomate mit Pinienkernen

soufflierte Lachsforelle auf Bärlauchsoße

Sorbet von Tomate und Wodka

*Rehrücken auf Wacholder-Schokojus
buntes Gemüse und Strohkartoffeln*

Rhabarberschaum mit Erdbeersalat und weißem Rumeis

55,-

Gezapft und aus der Flasche

Kirner Pils vom Fass 0,25 l 2,20

einfach heiss

Tasse Kaffee 2,20

	0,5 l	3,90
Kirner Weizen	0,5 l	3,90
Kirner Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90
Kirner Landbier	0,5 l	3,90
Kirner alkoholfrei	0,33 l	2,50
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,90
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,90

Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5l 3,90

Bier- Mix

Radler	0,25 l	2,20
	0,5 l	3,90
Cola-Bier	0,25 l	2,20
	0,5 l	3,90
Malzbier	0,33 l	2,50

Alkoholfreies

Coca Cola	0,3 l	2,40
	0,4 l	3,20
Fanta	0,3 l	2,40
	0,4 l	3,20
Sprite	0,3 l	2,40
	0,4 l	3,20
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,20
Orangensaftschorle	0,4 l	3,20
Schwollener Wasser	0,25 l	2,-
Schwollener naturell	0,5 l	3,50
Schwollener Gourmet	0,75 l	4,20

Apfelsaft	0,2 l	2,20
Orangensaft	0,2 l	2,20
Multivitaminsaft	0,2 l	2,20
Traubensaft weiß	0,2 l	2,40
Traubensaft rot	0,2 l	2,40
Johannisbeernektar	0,2 l	2,40
Kirschsaft	0,2 l	2,80
Tomatensaft	0,2 l	2,70
Bitter Lemon	0,2 l	2,20
Ginger Ale	0,2 l	2,20
Tonic Water	0,2 l	2,20

Kännchen Kaffee		3,80
Tasse Espresso		2,-
Tasse doppelter Espresso		3,60
Tasse Cappuccino		2,50
Tasse Milchkaffee		2,50
Glas Latte Macchiato		3,20
Glas Tee		2,-
Kännchen Tee		3,50

Aperitifs

Glas Winzersekt	0,1l	4,50
Glas Sekt-Orange	0,1l	4,50
Quitt Royal	0,1l	5,90
Sherry dry	5cl	3,80
Sherry medium	5cl	3,80
Sherry creme	5cl	3,80
Portwein rot	5cl	3,90
Portwein weiß	5cl	4,50
Campari Soda	0,1l	4,20
Campari Orange	0,1l	4,20
Pernod	5cl	3,90
Pernod Soda	0,1l	4,50

Flasche Winzersekt
Riesling trocken
Weingut Venter 24,-

Flasche Winzersekt
Bacchus, fruchtig
Weingut Venter 24,-

Geistreiches 2 cl

badisches Kirschwasser	3,50
Williams Christ	3,50
Zwetschgenwasser	3,50
Mirabelle	3,50
Obstler	2,50
Ramazotti	2,50
Malteser	3,-
Jubiläums Akvavit	3,50
Baileys	2,50
Grappa	6,-
Cognac	5,50
Rum	5,50

Etwas Süßes nach dem Essen

gemischter Eisbecher	3,70
gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	4,20
Vanilleeis mit hausgemachter Himbeersoße	4,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
Creme Catalan mit Nougateis und Mangostreifen	6,90
Melonensüppchen mit Holunderblütensorbet	7,50
Minzeisparfait mit Joghurtschaum und Baumkuchen	8,50
Tonkabohneneis mit Erdbeersalat	8,80
Zweierlei Mousse au chocolat auf Vanillespiegel	8,20

danach

einen tollen Whisk(e)y aus der Vitrine

z.B. Dalwhinnie	5,-
Oban	5,50
Cragganmore	5,-
Glenkinchie	4,50
Talisker	5,50
Lagavulin	6,-
Ardbeg	5,-
Glenmorangie	4,50
Glenlivet	4,50
Tullamore Dew	4,-

wir beraten Sie gerne

Unsere Vesperkarte (ab 14⁰⁰Uhr bis 18⁰⁰Uhr)

Kalte Gerichte

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast	8,50
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Toast	11,20
Schinkenbrot (roher oder gekochter Schinken)	5,80
Schinkenplatte mit Bauernbrot (roher und gekochter Schinken)	10,80
Käsebrot	5,80
Hausmacher Wurstbrot	5,50
Hausmacher Wurstplatte mit Bauernbrot	9,80
Bauernsalat mit Bratkartoffeln	10,80

warme Gerichte

Forellenfilet gebacken mit Bratkartoffeln und Salat	15,90
Schwenkbraten mit Bratkartoffeln und Salat	14,50

In unserer Kuchenvitrine finden Sie verschiedene hausgebackene Kuchensorten.

Eis geht immer

Gemischtes Eis	3,70
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	4,20
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	4,90

Liebe Gäste, unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen.

Herzlich willkommen Im Forellenhof



Forellenhof
REKULTURMASSIVE

*Wir freuen uns darauf, Sie ein wenig
verwöhnen zu dürfen*

Ihr Forellenhofteam

Feste Feiern wie Sie fallen!

*Gerne stehen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung zur
Verfügung.*

Bitte einfach anfragen

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Forellenhof.

Wir waren im Winter wieder fleißig.

Den neuen Eingang mit Hotelrezeption haben Sie sicher schon entdeckt.

Dahinter befindet sich bald unser neues Büro.

Leider musste dafür der Turm weichen, der allerdings nicht ganz so sicher stand – und es gibt ja bereits einen schiefen Turm.

Des Weiteren haben wir 8 Zimmer von Grund auf renoviert. Die Badezimmer haben selbst neue Leitungen und Fußbodenheizung erhalten.

Die Zimmer einen neuen Anstrich, einen neuen Boden und nicht zuletzt neue Möbel.

Und im Keller startet bald unser 2. Dachs (Blockheizkraftwerk).

Nun freuen wir uns auf den Frühling.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Forellenhofteam