

Forellenhof
★★★★ HOTEL REINHARDTSMÜHLE

*Die Familie Weckmüller und das
gesamte Forellenhofteam wünscht
Ihnen einen genussvollen Aufenthalt*



Unser Menü im April

Vorspeise

Hausgeräucherter Wildschinken mit Frühlingsalat

oder

unsere Fischterrinen mit Dillschaum

Suppe

Cremesuppe vom Spargel mit Garnele

Zwischengang

Soufflierte Lachsforelle mit wildem Schnittlauch

oder

Geflügelbrüstchen in Kokos-Curry-Rahm, Basmatireis

Hauptgang

Schweinemedallions mit Balsamicojus, Würfelgemüse und Nußspätzle

oder

Fischröllchen mit Spargel auf Safransoße mit hausgemachten Nudeln

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Minigugelhupf und Vanilleeis

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Zwischengang)	39,- €	(mit Weinbegleitung 52,-€)
4-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	45,- €	(mit Weinbegleitung 62,-€)
5-Gang-Menü	59,- €	(mit Weinbegleitung 79,-€)

Weinbegleitung: zu jedem Gang ein Glas 0,1l Wein aus unserem Keller

Unser vegetarisches Menü

Frühlingsalat mit getrockneten Tomaten und Süßkartoffelwürfeln

Crèmesuppe vom Bärlauch mit Blätterteigstange

Pilzen in Rahm mit Spinat
Bratkartoffeln und wilder Schnittlauch

Marinierte Erdbeeren mit Minigugelhupf und Vanilleeis

39,- €

(mit Weinbegleitung 55,- €)

Aperitif

Frühlingscocktail (Blue Curacao, Orangensaft und Sekt)	7,50
Unser Hauscocktail (Kirsche, Kirschsafft, Rum und Sekt)	7,50
Alkoholfreier Aperitif (Kirschsafft, Ginger Ale, Sprite und Wasser)	6,90

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Rote-Bete-Salat	12,90
Scheiben von der Fischterrinen mit Rucola und Dillschmand	14,50
Kalt geräucherte Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen, Spargelsalat	15,90
Tomatensalat mit Ziegenkäse und Bärlauch	12,90
Hausgeräucherter Wildschinken mit Bärlauchpesto und Feldsalat	15,50

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Bärlauchschaum mit Blätterteigstange	7,50
Spargelcremesuppe mit Garnele	9,50

Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahre)

Gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	13,90
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Würfelgemüse	13,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat	13,90

Aus unseren Teichen

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,-
- als gebratenes Forellenfilet	22,90
- mit Buttermandeln	2,-
Steak von der großen Forelle mit Bärlauchpesto Bratkartoffeln und gemischter Salat	25,-
Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße, Spinat und hausgemachte Nudeln	24,-
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Bärlauchsoße, gratinierte Kartoffeln und gemischter Salatteller	26,50
Soufflierte Lachsforelle auf Safransoße, Zucchini Gemüse und Basmatireis	27,90

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus,
Bratkartoffeln und gemischter Salat 19,80

Schweinemedallions in Pilzrahmsoße,
hausgemachte Spätzle und gemischter Salat 24,50

Rinderrückensteak in zerlassener Kräuterbutter,
Bohngemüse und Bratkartoffeln 29,80

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout mit Preiselbeeren,
hausgemachte Nudeln und gemischter Salat 23,90

Rehnüßchen in Wacholderjus,
Apfel-Rotkraut und Kartoffelplätzchen 32,-

Die Spargelsaison ist eröffnet

Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln und grünem Salat 20,-
zusätzlich mit

- gebratenem Forellenfilet 28,-

- mit kleinem Schnitzel 27,-

Ohne Fisch und Fleisch

Pilze in Rahm mit Spinat, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 21,50

Dessert geht immer

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Kokos-Limetten-Eis 9,80

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Minigugelhupf 8,50

Crème Brûlée von der Haselnuss, Blutorangensorbet und Weißweibirne 9,50

Rhabarberschaum mit Erdbeeren und Tonkabohneneis 8,90

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne 5,90

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 7,50

Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör 6,50

Sehr geehrte Gäste,

*gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen. Jede **Umbestellung** bedeutet*

*für uns allerdings zusätzliche Arbeit. Daher berechnen wir pro Umbestellung **2,- €**.*

Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol. Bei Fragen stehen unsere

Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Die Forellenhof - News

4 Sterne im Hahnenbachtal

Der Forellenhof wurde bei der letzten Klassifizierung für das Hotel nun offiziell mit dem 4. Stern klassifiziert und gehört damit zu den besten Hotels in der Region.

Service Q der Stufe 2 erreicht

Der Forellenhof wurde durch einen anonym durchgeführten Mystery Check auf Herz und Nieren überprüft und hat diese Prüfung mit Bravour bestanden. Nun dürfen wir uns mit dem Service Q der Stufe 2 schmücken und dies als eines von nur 7 Hotels in ganz Rheinland-Pfalz.

Und noch eine wichtige Neuigkeit

Ab Ostern (also ab jetzt) haben wir auch dienstags ab 15 Uhr geöffnet. Somit haben auch Sie endlich wieder die Gelegenheit am Dienstag ohne langes Suchen nach einem offenen Restaurant bei uns einzukehren.

...falls Sie es noch nicht wissen

In unserem Car-Port befinden sich 3 E-Ladesäulen für Autos. Also einfach zum Genießen hierherkommen und nebenbei Ihr E-Fahrzeug laden. Bitte beachten Sie jedoch, dass die maximale Ladekapazität bei 11 KW liegt. Das heißt Sie haben mehr Zeit zum Genießen.

...nicht nur zu Karfreitag

Bei uns kann man frische Fische kaufen – ob ganze Fische oder Filets (ohne Gräten), ob geräuchert oder als Terrine, als Forellentarte oder Forellenbutter. Aber bitte soweit als möglich mit Vorbestellung, da wir nicht immer alles vorrätig haben.

Ein Tipp an unsere Hotelgäste...

Bei Direktbuchungen per Mail erhalten Sie immer den besten Preis. Schauen Sie gerne auf unserer Homepage vorbei und stöbern Sie durch unsere zahlreichen Arrangements und Programme. Ob Wanderer, Whiskyfreund, Angler, Jäger oder einfach zum Entspannen und Genießen, hier ist für jeden was dabei.

