

Vorspeise

Mariniertes Carpaccio vom Lamm

an Kräuterpesto und Zwetschgen Chutney (7,10,C)
Marinated lamb carpaccio with herbal pesto and plum chutney

11,90 Euro

Rosen von geräuchertem Lachs

auf Kartoffelrösti mit Ricotta-Senfcreme an Feldsalatbouquet (3,4,7,10)

Roses of smoked salmon

on a potato hash brown with ricotta-mustard cream and lambs' lettuce bouquet

12,90 Euro

Suppen

Consommé vom heimischen Rind

mit mediterranen Gemüsenocken

Beef Consommé with Mediterranean vegetable dumplings (9,7)

6,00 Euro

Westerwälder Kartoffelcremesuppe

mit Speckcrôutons (7)

Potato cream soup with bacon cròutons

6,00 Euro

Vegetarisches & kleine Gerichte aus unserer Bistroküche

Knackiger Blattsalat

mit Poulardenstreifen, glacierten Weintrauben und gerösteten

Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Baguette

Mixed Salad with spring chicken stripes, glazed grapes and roasted pumpkin seeds,
with oven-fresh baguette

(1,8,10)

14,50 Euro

Kürbis-Sauerkraut

mit Laugen-Serviettenknödel an Kürbisöl

Pumpkin-sauerkraut with bread dumplings and pumpkin oil

9,90 Euro

Siegerländer Krüstchen

Schweineschnitzel mit Spiegelei,

Pommes frites und feinen Salaten umlegt (1,3,10,C)

Pork schnitzel with a fried egg, with french fries and fine salads

14,50 Euro

Frisch aus dem Wasser

Pochiertes Zanderfiletröllchen

mit Kräuter-Lachsmousse an Hummerschaum,

dazu Broccoliröschen und Basmatireis (3,4,7)

Poached pikeperch roll filled

with herbal salmon mousse, lobster cream sauce,

Broccoli florets and basmati rice

25,90 Euro

Feines vom Grill und aus der Pfanne

Schweinefiletmedaillons auf Lauchgemüse

an Walliser Käsesauce, dazu Kartoffelplätzchen (1,7,10,9,3)

Pork tenderloin medallions on leeks with Valais cheese sauce and croquettes

21,90 Euro

Surprême von der Hähnchenbrust

an Chili-Ingwersauce,

Ananas-Wokgemüse und Basmatireis (7,9)

Chicken breast with chili ginger sauce,

Pineapple wok vegetables and basmati rice

22,90 Euro

Ofenfrische Lammhaxe an Beaujolaisauce

Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln (9,7)

Oven-fresh lamb shank on Beaujolaisauce,

Savoy cabbage and rosemary potatoes

19,90 Euro

Argentinisches Rumpsteak „Café de Paris“

mit hausgemachter Würzbutter gratiniert, grüne Bohnen, Kroketten (1,3,7)

Argentinian rumpsteak "Café de Paris"

gratinated with homemade spiced butter, green beans, croquettes

28,90 Euro