

Vorspeisen

Carpaccio von Roastbeef

mit Tomaten-Confit, Pinienkerne, Pesto und Parmesan (7,8)

Roast beef carpaccio with tomato confit, pine nuts,
Pesto and Parmesan

12,00 Euro

Tatar vom Graved Lachs mit Honiggurke,

Wasabi Erdnuss und Dill (4,8,10)

Graved salmon tatar with honey-gherkin,
wasabi peanuts and dill

12,00 Euro

Gebackenes Blutwurst Wantan (1)

mit eingekochtem Portwein, Apfel, Trauben und Zwiebelchutney

Black pudding Wantan with Port, apple, grapes and onion chutney

7,00 Euro

Suppen

Consommé vom heimischen Rind
mit mediterranen Gemüsenocken (9,7)
Beef Consommé with Mediterranean vegetable dumplings
6,00 Euro

Westerwälder Kartoffelcremesuppe
mit Speckcrôutons (7)
Potato cream soup with bacon croutons
6,00 Euro

Sellerie-Bratpfelsuppe
mit Zimt-Milchschaum und gerösteten Mandeln (7,8,9)
Celery-apple cream soup with cinnamon-milk foam and roasted almonds
6,00 Euro

Vegetarisches & kleine Gerichte aus unserer Bistroküche

Knackiger Blattsalat

mit Poulardenstreifen, glacierten Weintrauben und gerösteten
Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Baguette (1,8,10)
Mixed Salad with spring chicken stripes, glazed grapes and roasted pumpkin
seeds, with oven-fresh baguette

14,50 Euro

Safran-Orangen Risotto mit gebratenem Blumenkohl,

Macadamianüssen, marokkanischen Gewürzjoghurt (5,7,8)
Safron Orange Risotto with fried cauliflower, Macadamia nuts,
morroccan spiced yoghurt

13,90 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

Fisch

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 und Salatvariation (1,7,10,9,3)
Pork tenderloin medallions on leeks with Valais cheese sauce and croquettes,
mixed salad

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