

# **Herzlich Willkommen**

## **in der**

### **- Badischen Kellerey -**

**Liebe Gäste,**

**wir möchten Sie darüber informieren, dass in unseren Gerichten Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten sein können.**

**Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können, ebenso wie Kreuzkontaminationen durch gemeinsame Zubereitungsprozesse in unserem Restaurant nicht ausgeschlossen werden.**

**Daher möchten wir Sie bitten, wenn bei Ihnen eine Lebensmittel- Allergie vorliegt, dass Sie sich jederzeit gern an unser geschultes Personal wenden können.**

**Lassen Sie sich von uns helfen, damit der Besuch in unserem Restaurant ein Erlebnis bleibt.**



**Herzlichst Ihre Familie Kaap**

# Mühlenspezialitäten aus dem Hunsrück

## Zitat

„Beim Brot handelt es sich um ein zwar hausbackenes,  
aber immer wirksames Argument...“

© Martin Gerhard Reisenberg (\*1949), Diplom-Bibliothekar und Autor

...aus diesem Grund backen wir unser  
**Roggen-Weizen Brot** für das Restaurant selber...

Wenn Sie mit unserem Produkt zufrieden sind und es daheim  
auch genießen möchten, können Sie es bei uns auf Vorbestellung  
erwerben oder unter 06762/40190 Telefonisch bestellen.

**7,00 Euro je Laib**

**3,50 Euro je ½ Laib**

**Das Getreide bekommen wir von der...**

Getreidemühle  
**Ulrich Lorenz**

Getreidemühle  
Ulrich Lorenz  
vorm. Paul Müller  
Weitersbacher Hütte 1  
55624 WEITERSBACH  
Tel. 0 65 44 - 3 06  
Fax 0 65 44 - 99 07 70



## Suppe

- soup – tapas -

### **Selleriecremesuppe**

4,50 Euro

verfeinert mit Walnussöl & Kresse

- celery cream soup refined with pumpkin seed oil & cress -

## Tapas

### **karamellierter Ziegenfrischkäse**

4,00 Euro

- caramelized goat 's cheese -

### **Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce**

4,50 Euro

- meatballs in spicy tomato sauce -

### **dreierlei vom Baguette**

4,50 Euro

mit Chorizo, marinierten Tomatenwürfel und Bärlauchmozzarella

- three of baguette with chorizo, marinated tomato cubes  
and wild garlic mozzarella -

### **Iberico Käsewürfel, Serrano-Schinken & Chorizo-Salami**

9,00 Euro

- iberico cheese cubes, serrano ham & chorizo salami -

### **gegrillte Gambas "Arrabiata"**

10,00 Euro

in Olivenöl & Knoblauchscheiben und Aioli-Sauce

- grilled prawns "arrabiata" in olive oil and garlic -



## Salat

- salad -

### **Ausgewählte Salat-Variationen, je nach Saison immer frisch und knackig**

- selected salad variations, depending on the season always fresh -



#### **karamellisierte Ziegenfrischkäse**

mit Honig-Senf-Dill Sauce auf buntem Salatbett

- caramelized goat 's cheese with honey-mustard-dill sauce on a colorful salad bed -

7,50 Euro

#### **großer bunter Salatteller**

- large mixed salad -

Blattsalate, Kirschtomate, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Gurke, Paprika-Mix, gerösteter Kerne Mix & Croutons mit einem feinen Mango Dressing

9,00 Euro

#### **kleiner bunter Salatteller**

- small mixed salad -

Blattsalate, Kirschtomate, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Gurke, Paprika-Mix, gerösteter Kerne Mix & Croutons mit einem feinen Mango Dressing

6,00 Euro

### Bestellen Sie dazu:

mit Hähnchenfleisch - chicken -	150g	3,50 Euro
mit Champignons - mushrooms -	150g	2,00 Euro
mit Hähnchen & Champignons - with both -	je 100g	4,50 Euro
mit Roastbeefstreifen - with roastbeef strips -	130g	9,00 Euro



## Schnitzel

- Schnitzel -

### **Frisch paniertes Schnitzel „Wiener Art“**

mit Steakhouse Pommes und einem Beilagensalat

- "wiener schnitzel"

with french fries and a side salad -

**10,50 Euro**

---

### **Frisch panierte Schnitzel vom Schwein**

wahlweise mit Champignonsahnesauce, pikanter Pfefferrahmsauce  
oder dunkle Zwiebelbratensauce

#### **Als Beilage können Sie wählen aus:**

hausgemachten Spätzle, Steakhouse Pommes oder knusprigen Bratkartoffeln  
Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen Beilagensalat

- fresh schnitzel from the pig, you can choose with mushroom cream sauce or a fine cream  
pepper sauce and dark onion sauce as accompaniments you can choose from:  
homemade spaetzle, steakhouse fries or fried potato.  
To each of these dishes, we serve a side salad -

**13,00 Euro**

---

### **Schnitzel "Espana" vom Schwein**

mit Serrano-Schinken & Iberico Käse überbacken dazu reichen wir  
Süßkartoffel Pommes und einen Beilagensalat

- schnitzel "espana" with serrano ham & iberico cheese served with  
sweet potato fries and a side salad -

**14,50 Euro**

### **Original „Wiener Schnitzel,, vom Kalb**

mit Bratkartoffeln, Preiselbeerkompott und einem Beilagensalat

- original "wiener schnitzel" of veal with fried potatoes and a side salad -

**19,50 Euro**

Am **Donnerstag ist Schnitzeltag** und Sie bekommen von uns 3,00 Euro geschenkt

☺ bei jedem Schnitzelgericht

*Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung*

*Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der bereitgestellten Karte an der Theke*



## Hauptgänge

- Main Course -

### **”1670” Burger**

**100 % Rindfleisch vom Hunsrücker Highland Cattle Beef** mit hausgemachter BBQsauce, hausgemachter Käsecreme, Tomaten, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln und Rucola dazu servieren wir Ihnen Süßkartoffelpommes und Sour Creme

- "1670" burger

100% beef from hunsrücker highland cattle beef with homemade BBQsauce, cheese cream, tomatoes, cheddar cheese, roasted onion and fresh rocket served with sweet potatoe and sour cream -

**16,00 Euro**

---

### **Schweinefilet im Kräutermantel vom Eifelschwein**

mit pikanter Pfefferrahmsauce dazu servieren wir Butterkarotten und Kartoffel-Gnocchi

- pork fillet in the herbal coat of the Eifelschwein with potato gnocchi and spicy pepper cream sauce served with butter carrots -

**16,50 Euro**

---

### **„Heeren-Steak“**

argentinisches Rumpsteak medium gebraten mit Zwiebelbratensauce, Speckscheiben und Spiegelei dazu servieren wir Kräuterbutter & hausgebackenes Brot

- argentine rumpsteak medium fried with onion broth sauce, bacon slices and fried egg served with herb butter & homemade bread -

**20,00 Euro**





## Hauptgänge

- Main Course -

### **„Wurstelpfanne“**

Leberwurst, Blutwurst, Wildscheinbratwurst & Bacon  
mit **„Original Köstritzer Schwarzbier Senf“**  
dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

- "wurstelpfanne" liver sausage, blood sausage and wild beetle sausage  
and bacon with "original köstritzer black beer mustard "  
served with fried potatoes and side salad -

**10,50 Euro**

---

### **hausgemachte Ravioli**

mit Ricotta Salbeifüllung, geschwenkt in Butter und gebratenem Gemüse der  
Saison und feinem Curryschaum

- homemade ravioli with ricotta sage filling,  
swayed with seasonal fried vegetables and fine curry foam –



**12,00 Euro**

---

### **Hähnchenbrust „Tandorri“**

auf Penne mit Bärlauch Pesto mit buntem Gemüse und gehobeltem Parmesan

- chicken breast "Tandoori" on penne noodles  
with wild garlic pesto and colorful vegetables and shaved parmesan -

**14,00 Euro**

---



## **Badische Kellerey**

- Dessert -

### **zweierlei geschichtete Quarkcreme**

von der Orange und Tonkabohne im Weckglas

- two quark creams stratified with orange and raspberry -

**4,00 Euro**

---

### **Mohrenkopf**

zwei Bällchen Vanille-Eis mit Schokokruste und Sahne

- two balls of vanilla ice cream with chocolate crust and cream -

**4,50 Euro**

---

### **zweierlei von der Himbeere**

Mousse & Sorbet mit Schokoladen-Hippe

- raspberry mousse & sorbet with chocolate hip -

**5,00 Euro**

---

### **Maracuja-Parfait**

auf eigener Sauce

ausgarniert mit Beeren und Minze

- maracuja parfait on his own sauce garnished with berries and mint -

**5,50 Euro**