

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



Liebe Gäste,

in unserer Küche werden ausschließlich frische Produkte verarbeitet. Wir verzichten in jeder Hinsicht auf Geschmacksverstärker oder gar andere lebensmittelverändernde Hilfsmittel, um Geschmack vorzutäuschen.

Unsere Küche soll authentisch sein und nach dem Produkt schmecken welches Sie bestellt haben. Da kann es mal vorkommen das eine Tomate auch nach Tomate schmeckt...

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Entspannung beim Genießen!

Herzlich Ihre Familie Kaap

Suppe

- soup – tapas –

Hunsrücker Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsegewürfel

- hunsrücker beef broth with dumplings and vegetable cubes -

4,00 Euro

Erbsencremesuppe

verfeinert mit Knoblauch-Croutons

- pea soup refined with garlic-cROUTONS -

4,50 Euro

Tapas

Knoblauch-Olivenöl-Chili Baguette

- garlic olive oil and chili baguette -

3,00 Euro

Kartoffel-Lorrain

mit Lauch-Käse-Creme Fraiche gefüllte Kartoffel

- „potato lorrain” with leek cheese cream fraiche stuffed potato -

4,00 Euro

karamellisierte Ziegenfrischkäse

- caramelized goat 's cheese -

4,00 Euro

Hackfleischbällchen in feuriger Tomatensauce

- meatballs in spicy tomato sauce -

4,50 Euro

gefüllte Spitzpaprika

mit Schafskäsekräutercreme

- filled pointed pepper with sheep's herb cheese cream -

4,50 Euro

gegrillte Gambas “Arrabiata”

in Olivenöl & Knoblauchscheiben und Aioli-Sauce

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

10,00 Euro



Salat

- salad -

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

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



karamellierter 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 -

Liebe Gäste, alle unsere Schnitzel werden für Sie frisch zubereitet und erst nach Ihrer Bestellung paniert. Unsere Schnitzel-Brösel werden eigens für Sie hergestellt und werden ständigen Qualitätsprüfungen unterzogen, daher kann die Farbe der Panade variieren.

Schnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse Pommes und einem Beilagensalat

- "wiener schnitzel"
with french fries and a side salad -

11,00 Euro

Schnitzel vom Schwein

wahlweise mit Champignonsauce, Paprikathymiansauce
oder dunkle Zwiebelaltbiersauce

Als Beilage können Sie wählen aus:

hausgemachten Spätzle, Steakhouse Pommes oder knusprigen Bratkartoffeln
gerne auch mit Süßkartoffel-Pommes für nur 1,00 Euro mehr...

Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen Beilagensalat

- fresh schnitzel from the pig, you can choose with mushroom sauce, paprikathymian sauce
or dark onion bullion 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

Original „Wiener Schnitzel,, vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeerkompott und einem Beilagensalat

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

19,00 Euro

Am **Donnerstag ist Schnitzeltag** und Sie bekommen von uns 3,00 Euro geschenkt
☺ bei jedem Schnitzelgericht



Hauptgänge

- Main Course -

Königsberger Klopse

in Kapernsauce, dazu Serviettenknödel aus Kartoffeln und Semmeln, serviert mit Rote Beete

- meatballs in capernsauce, with napkin dumplings
from potatoes and breadcrumbs, served with beetroots -

12,00 Euro

”1670” Burger

100 % Rindfleisch vom Hunsrücker Highland Cattle Beef mit hausgemachter BBQsauce, hausgemachter Käsecreme, Tomaten, Cheddarkäse, 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 potato and sour cream -

16,00 Euro

Hirschroulade

gefüllt mit Champignons, Aprikose, Zwiebeln und Speck
dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

- deer roulade filled with mushrooms, apricots, onions and bacon
with homemade red cabbage and potato dumplings -

19,00 Euro

„Herren-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 -

12,00 Euro

hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Hokkaidokürbis, geschwenkt in Rahmsauce und frischem Spinat



- homemade ravioli filled with hokkaido pumpkin, swirled in butter and fresh spinach -

12,50 Euro

gebratene Hähnchenbrust

mit „spanischer Mojo verde“ Paprikasauce,
dazu Nudel-Gemüse-Ratatouille mit gehobeltem Parmesan

- fried chicken breast with "spanish mojo verde" herb sauce,
with noodle-vegetable ratatouille with shaved parmesan -

15,00 Euro

Puten-Zwiebel-Sahne-Ragout

mit hausgemachten Spätzle und einem Beilagensalat

- turkey in onion cream sauce with homemade spaetzle and a side salad -

15,00 Euro



Badische Kellerey

- Dessert -

Latte Macchiato im Weckglas

Mokkacreme, Schokoladencreme und Vanillesahne

- latte Macchiato in the jar, Mocha cream, chocolate cream and vanilla cream-

4,00 Euro

Cheese Cake im Weckglas

- cheese cake in the jar -

4,00 Euro

Pflaumen – Crumble mit Vanilleeis

- plums – crumble with vanilla ice cream -

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

Krokant-Parfait

mit Zimtkirschen

- brittle parfait with cinnamon cherries -

5,00 Euro