



## Vorspeisen

### **Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen, feinen Rindfleischwürfeln und Gemüse 5,20

### **Süppchen vom Hokkaidokürbis**

verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,00

### **Steinpilzcremesuppe**

mit Croutons und verfeinert mit Petersilienöl 5,50

### **Gebratener Ziegenkäse von Marc`s Ziegenhof aus Schwarzen**

dazu Tomaten – Olivensalsa und ein Blattsalatbukett  
mit knusprigen Brotsticks 10,80

Aus der  
Region

### **Carpaccio vom Rinderfilet** - hauchdünn geschnitten

mit einem Bukett von frischen Blattsalaten  
mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten 10,50

### **Beilagensalat** *für den kleinen Hunger*

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate 4,20

### **Großer bunter Salatteller**

verschiedene Blattsalate mit Sprossen und Croûtons 9,50

#### **wahlweise mit**

*panierten knusprig gebackenen* **Hirtenkäsewürfeln** 12,90

*gebratenen* **Poulardenbruststreifen** 14,00

*gebratenen* **Rinderrückenstreifen** 15,50

Alle unsere Salate sind mit  
selbstgemachtem Himbeer–Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir eine separate Speisekarte bereit.*



## Hauptgerichte

**Zarte Brust von der Barbarie Ente mit kräftiger Pflaumen-Portweinjus**  
dazu gebratene Kürbissstreifen und Kartoffelkrapfen 17,90

(unsere Kartoffelkrapfen werden aus Brandteig und Kartoffelstampf hergestellt)

**Saftiges Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsoße**  
hierzu glasiertes Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 17,50

**220g rosa gebratenes Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzrahm**  
dazu servieren wir  
glasiertes Gemüse der Saison und Kartoffelgratin 27,90

Aus der  
Region

## Aus heimischen Wäldern

**Kräftiges Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birnenchutney**  
dazu glasiertes Gemüse der Saison  
und selbstgemachte Serviettenknödel 17,90  
kleine Portion 16,90

**Wildschweinbraten in einer Wacholder-Preiselbeersoße**  
dazu servieren wir, Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle 18,90

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir eine separate Speisekarte bereit.*

### Fisch und Co.

#### **Tranche vom Lachs mit Rieslingsoße**

dazu servieren wir, knackig blanchierte Bundmöhren mit schmackhaftem Pastinakenpüree und selbstgemachte Pastinakenchips 18,60

#### **Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaum**

dazu servieren wir knackig frische Kaiserschoten und Bandnudeln 17,40  
kleine Portion 16,40

### Vegetarisch



#### **Steinpilzravioli in Butter geschwenkt**

dazu Rucola und frische Steinpilze mit gehobeltem Parmesan 17,90  
kleine Portion 16,90

#### **Gemüsepfännchen**

Frisches Gemüse, feiner Kräuterrahmsoße mit gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin 12,90  
kleine Portion 11,90

### Vegan



#### **Bandnudeln mit Kürbis- Kokosnusssoße**

erlesenes Kürbis– Kaiserschotengemüse und getrocknete Tomaten 12,40  
kleine Portion 11,40

#### **orientalische Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo**

dazu reichen wir, Auberginentatar und glasiertes Gemüse 12,90  
kleine Portion 11,90

### Karrenberg - Klassiker

#### **Karrenberg - Pfanne**

saftig gebratene Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise überzogen dazu frisches Gemüse der Saison einem Spiegelei und knusprige Bratkartoffeln 15,90  
kleine Portion 14,90

#### **Paniertes Schweineschnitzel gold gelb gebraten, vom Eifeler Landschwein**

dazu servieren wir Steakhouse Pommes und einen knackigen Salat 13,50  
kleine Portion 12,50

oder mit köstlicher **Pilzrahmsoße** 14,50

kleine Portion 13,50

Aus der  
Region

#### **Hunsrücker Landschnitzel nach Art des Hauses**

dazu geschmorte Zwiebeln, Baconstreifen, Spiegelei und Steakhouse Pommes mit knackigem Salat 14,90  
kleine Portion 13,90

#### **250 g medium gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Angusrind**

dazu leckere Steakhouse Pommes und knackigem Salat

#### **wahlweise mit**

hausgemachter Kräuterbutter 22,50

pikanter Pfefferrahmsoße 22,50

geschmorte Zwiebeln und Champignons 23,50

*Wir bereiten unsere Steaks medium zu.*

*Falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen, sagen sie uns gern Bescheid.*

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir eine separate Speisekarte bereit.*



**Chateaubriand für 2 Personen mit Suppe**  
**für Feinschmecker mit Zeit für das Erlesene**  
**( Zubereitungszeit ca. 35-40 min )**

Genuss auf dem Teller .  
Am Stück gebratenes argentinisches Rinderfilet ca. 500g

Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen, feinen Rindfleischwürfeln und Gemüse

\*\*\*

Chateaubriand  
mit selbstgemachter Sauce Bèrnaise und Kräuterbutter  
dazu reichen wir Ihnen glasiertes Gemüse der Saison, gebratene Pilze  
Patinakenpüree und Kartoffelgratin

Pro Person 31,90

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir eine separate Speisekarte bereit.*