

Herbstfrüchte auf dem Karrenberg

Menü

*Suppe vom Hokkaido-Kürbis
steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne* 6,-

oder

*Rote Bete Carpaccio | Räucherforellentartar
Schwarzbrotcroûtons | Feldsalat* 9,-

*Geschmorte Entenkeule | Holunderjus
Wirsing | Serviettenknödelsoufflé* 17,-

oder

*Lachsfilet
Pernodsoße | Pastinakenragout | Wildreis* 18,-

*Maronen-Schokoladenbrownie
Vanilleeis | eingelegte Kumquat* 6,-

Preis 3 Gang mit Suppe: 25,-
Preis 3 Gang mit Vorspeise: 28,-
Preis 4 Gang 31,-

*Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich gern an unser Service Personal.
Wir halten für Sie eine allergengekennzeichnete Speisekarte bereit.
Vielen Dank und genießen Sie unsere Speisen vom Küchenteam.*


Karrenberg Klassiker

Vorspeisen

Hausgemachte Rinderbrühe 5,-
Markklösschen | Rindfleischwürfel | Gemüsewürfel

Kürbisquiche 9,-
Ziegenfrischkäsepraline im Kürbiskernmantel
Salatbukett

Tafelspitzsülze mit Meerrettich 10,-
Wurzelgemüsesalat

 *Salatteller* 4,90
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wahlweise mit
Balsamico- oder Joghurtdressing

Vegetarisch

 *Gemüsepfännchen* 11,-
Kräuterrahmsoupe | gebratene Pilze | Kartoffelgratin

 *Fettuccine*
Gemüsebolognese | Parmesanchip 11,90

Sie wünschen unsere allergengekennzeichnete Karte? Bitte sprechen Sie unsere Servicekraft an!

Hauptgerichte

Karrenberg Pfanne: 15,40
Gebratenes Schweinefilet | Sauce Hollandaise
Gemüse der Saison | Spiegelei | Bratkartoffeln

Paniertes Schweineschnitzel 13,50
Steakhouse Pommes | Salat

Pilzrahmsauce 14,50

geschmorte Zwiebeln, Speck, Spiegelei 14,90

Maispouardenbrust 16,-
Madeirajus | buntes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet im Baconmantel 16,90
Senfkornsoße | Buntes Gemüse | Kartoffelgratin

Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angusrind (250 gr) Steakhouse Pommes

Kräuterbutter 20,-

Senfkornsoße 21,-

Zwiebeln und Champignons 21,50

Hirschgulasch
Wirsing | Spätzle | Preiselbeerbirne



17,50



Wildschweinrücken
Holundersauce | buntes Gemüse | Semmelknödelsoufflé

18,90



Filet vom Wolfsbarsch
Tomaten-Gemüsesugo | Bandnudeln

17,90

Zander unter der Kartoffelkruste 17,-
Trüffelschaum | Buntes Gemüse

Sie wünschen unsere allergengekennzeichnete Karte? Bitte sprechen Sie unsere Servicekraft an!

Kleinigkeiten und Salat

<i>Saisonaler Blattsalat</i>	<i>9,50</i>
<i>Eingelegter Kürbis Geröstete Saaten Croûtons</i>	
<i>Balsamico- oder Joghurtdressing</i>	
<i>mit Poulardenstreifen</i>	<i>13,-</i>
<i>mit 8 Garnelen</i>	<i>15,-</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>7,50</i>
<i>Hunsrücker Brot</i>	<i>9,50</i>
<i>Käse Wildwurst Essiggemüse Preiselbeersenf</i>	

Gerne bieten wir Ihnen diese Gerichte auch als Seniorenportion an für einen Euro Nachlass.

Lassen Sie sich von unserer Dessertkarte überraschen.....

*Lieber Gast,
es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur frische Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir in einer separaten Karte für Sie gekennzeichnet.
Bitte Fragen Sie unsere Servicekraft!*

Auf Facebook Freunde werden und mehr erfahren!

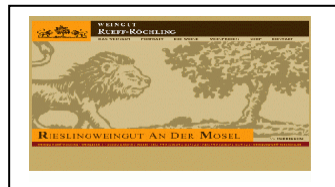


Unsere Aperitifempfehlung:

„Kir Royal“ mit Jahrgangssekt	10 cl	3,50€
Hugo – Sekt mit Holunderblütensirup und Minze	20 cl	4,50 €
Aperol Sprizz – Aperol mit Sekt ⁴	20 cl	4,50 €
Martini Bianco oder Rosso ⁴	5 cl	3,20€
Rosato – Ramazzotti Rosato mit Sekt und Basilikum	20 cl	4,90€
Delaforce Fine White Port	5 cl	3,50€
Osborne Fine Tawny Port	5 cl	3,50€
Campari Orange ⁴ / Soda ⁴ (auch alkoholfrei möglich)	4 cl	3,50€
Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail	10 cl	3,50€



Karrenberg-Sekt, Jahrgangssekt, Hausmarke	10 cl	3,00 €
halbtrocken	75 cl	18,50€



Winzer-Rieslingsekt		
vom Weingut Rueff-Röchling, Enkirch	75 cl	22,50€

Alkoholfreie Getränke

Granini Apfelsaft		0,2 l / 0,4 l	2,00 € / 4,00 €
Granini Orangensaft		0,2 l	2,00 €
Traubensaft weiß		0,2 l	2,00 €
Granini Maracuja		0,2 l	2,00 €
Apfelschorle		0,2 l	1,90 €
St. Fachingen Mineralwasser	medium / Still	0,75 l	4,50 €
St. Fachingen Mineralwasser	medium / Still	0,25 l	2,00 €
Schwollener Gourmetfeinperlig		0,75 l	4,50 €
Bitter Lemon ⁸		0,2 l	2,00 €
Coca Cola ^{4,7} / Fanta ^{3,4} / Sprite / Spezi ^{3,6,7}		0,2 l	2,00 €
Cola light ^{4,7,10} / Wasser		0,4 l	3,50 €

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Bier



Krombacher Pils vom Fass / Radler / Schuss		0,25 l	2,00 €
		0,4 l	3,00 €
Pils Alkoholfrei		0,33 l	2,50 €
!NEU!			
Kellerbier im gekühlten Steinkrug		0,3 l	2,60 €
		0,5 l	4,30 €
Krombacher Weizennaturtrüb		0,5 l	3,50 €
(auch Cola-Weizen, Weizen-Radler)			
Krombacher Weizen alkoholfrei		0,5 l	3,50 €
Malzbier		0,25 l	2,00 €

Unsere Weißweinauswahl

Weingut Paul Knod / Mosel

Burg



10	<i>Spätburgunder Rosé</i> <i>roter Beerenduft, samtig feinherb</i>		0,75 l / Fl 0,2 l	15,50 € 4,20 €
11	<i>Grauburgunder "Grey of fifty Grades"</i> <i>Melonenduft, herbe Frische</i>		0,75 l / Fl 0,2 l	17,50 € 4,80 €
12	<i>Burger Wendelstück, Riesling Kabinett tr.</i> <i>feines Fruchtspiel, leicht u. elegant</i>		0,75 l / Fl	17,80 €

Weingut Knodt – Trossen / Mosel

Kröv



30	<i>Riesling vom blauen Schiefer, trocken</i> <i>gehaltvoll, fruchtig und spritzig</i>		0,75 l / Fl. 0,2 l	16,50 € 4,50 €
31	<i>Weißburgunder, trocken</i> <i>gehaltvoll, fruchtig und spritzig</i>		0,75 l / Fl 0,2 l	16,00 € 4,50 €



Weingut Nehb / Pfalz

Grünstadt – Asselheim



60	<i>Grauer Burgunder, Classic, trocken</i>		0,75 l / Fl 0,2 l	16,50 € 4,50 €
----	---	--	----------------------	-------------------

Weingut Rueff – Röchling / Mosel

Die Leidenschaft für guten Wein - Rueff-Röchling



40	Riesling, Q.b.A., trocken, Gutsriesling aus dem Ürziger Würzgarten		0,2 l	4,20 €
41	Riesling Q.b.A., halbtrocken, Gutsriesling		0,2 l	4,20 €
42	Riesling Q.b.A., lieblich ist ein fruchtiger, klarer Riesling der Freude beim Trinken bereitet und Lust auf „Mehr“ macht.		0,2 l	4,20 €
43	„25“ – Riesling Classic QbA, trocken, fruchtig Der im großen Holz ausgebaute Riesling Classic zeigt Eine leichte Reife und bietet Ihnen Geschmacksnuancen von reifen Steinobst.		0,75 l / Fl	17,00 €
44	Ürziger Würzgarten - Riesling Kabinett, feinherb Fruchtnote von Apfel und Pfirsiche		0,75 l / Fl	17,00 €

Weingut Königswingert / Nahe



70	Chardonnay & Silvaner trocken feiner Schmelz, sehr ausgewogen		0,75 l / Fl	20,00 €
			0,2 l	5,50 €

Weingut Kallfelz / Mosel

150	Riesling Hochgewächs, trocken Q.b.A.		0,75 l / Fl	17,50 €
			0,2 l	4,80 €
151	Riesling feinherb Q.b.A.		0,75 l / Fl	17,50 €
			0,2 l	4,80 €

Kloster Eberbach / Rheingau

Hessische Staatsweingüter

101	Riesling Q.b.A. fruchtig		0,2 l	5,20 €
			0,75 l / Fl	19,00 €

VDP-Weingut Matthias Müller / Mittelrhein



111	<i>Rheinschiefer Riesling, trocken unkomplizierter feinfruchtiger Riesling</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2l</i>	
112	<i>Bopparder Hamm, Riesling, feinherb angenehm süffig</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2l</i>	<i>18,50 € 5,20 €</i>
113	<i>Rheindiabas Riesling, mild Ananas-Pfirsichnote, spritzig, leicht</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2l</i>	<i>17,50 € 4,80 €</i>

Unsere Roséweine

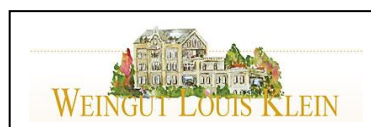
vom Weingut Paul Knod / Mosel

10	<i>Spätburgunder Rosé roter Beerenduft, samtig trocken</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2l</i>	<i>15,50 € 4,20 €</i>
----	--	-----------------------------	---------------------------

vom Weingut Königswingert / Nahe


71	<i>Rosée feinherb verspielt und feinfruchtig</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2l</i>	<i>17,50 € 4,80 €</i>
----	--	-----------------------------	---------------------------

Unsere Rotweine:



Weingut Louis Klein / Mosel

Das ökologische Weingut umfasst 6 ha Rebfläche und bringt nuancenreiche Weine hervor.

80	<i>2015 er Dornfelder, halbtrocken tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen Duft nach Brombeere und Blaubeere, intensives Kirscharoma</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>16,50 € 4,50 €</i>
81	<i>2014 er Cabernet-Dorio, trocken weiche Tannine, langer Abgang. herrlich reife Fruchtaromen von Kirsche, frischer Pflaume und schwarzer Johannisbeere, mit einem Hauch von Vanille, prägen diesen Wein.</i>	 <i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>16,50 € 4,50 €</i>
82	<i>2014 er Schwarzriesling, trocken Traditionelle Maischegärung und Barriqueausbau Geschmack nach roten Beeren</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>22,50 € 6,20 €</i>

Weitere Rotweine:

	<u><i>Mosel</i></u>		
32	<i>2015 er Spätburgunder, trocken Weingut Trossen – Knodt, Kröv roter Beerenduft, samtig feinherb</i>	 <i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>17,50 € 4,80 €</i>
33	<i>2014 er Cuvee No. 14 Barrique, trocken Weingut Trossen- Knodt, Kröv</i>	<i>0,75 l / Fl</i>	<i>24,50 €</i>
92	<i>2011 er Spätburgunder Auslese, trocken Weingut Karl Schmidt / Nahe</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>15,50 € 4,20 €</i>
140	<i>2014 er Bila – Haut, trocken M. Chapoutier Traube: Syrah, Grenache und Carignan Geschmack nach schwarzer Kirsche</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>18,50 € 5,20 €</i>
71	<i>2015 er Saint Laurent, trocken Weingut Königswinter, Gregor Zimmermann roter Beerenduft, samtig feinherb</i>	<i>0,75 l / Fl 0,2 l</i>	<i>17,50 € 4,80 €</i>

Edelbrände je zcl - von Dieter Sonne, Veldenz



Erfolge 2012 - Zum 4 x in Folge "Top-Five" Brennerei im Rheinisch-Saarländischen Kleinbrennerverband.

Kaum zu übertreffen!

*1. Platz aller teilnehmenden Brennereien (294 Punkte von 300 möglichen)
4 Ehrenpreise und zahlreiche Gold und Silbermedaillen.*

<i>Kirsche</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Obstler(Goldmedaille)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Williams Birne (Silbermedaille)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>3,00 €</i>
<i>schwarzer Johannisbeerlikör</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Spätburgunder Traubentrester</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Roter Weinbergspfirsich Likör</i>	<i>2,80 €</i>

Eiskalt serviert!!!

<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Vodka</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fernet Branca / Menta</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Sambuca - Molinari</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Grappa "Brente"</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Calvados "Pâpidoux"</i>	<i>2,80 €</i>

Cognac - je 2 cl

<i>Hennesy – very special</i>	3,20 €
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	4,00 €

Brandy

<i>Carlos # 1</i>	3,00 €
-------------------	--------

Whisky

<i>Jack Daniels</i>	2,50 €
<i>The Glenlivet - 15 Jahre alter Single Malt Scotch</i>	4,60 €
<i>Loch Lomand – Single Malt Scotch</i>	4,20 €
<i>Glen Gannon – 5 Jahre alter Blendet Malt Scotch</i>	4,20 €

Heißgetränke

<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Espresso „Doppio“</i>	3,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Milchkaffee</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,50 €

Jede Kaffeespezialität mit verschiedenen Geschmäckern:

<i>Vanille-, Karamell-, Mandel-, Kokos - Sirup</i>	<i>je plus</i>	0,50 €
<i>mit Grappa oder Baileys</i>	<i>je plus</i>	1,50 €

<i>Glas „Althaus“ Tee</i>	0,3 l	2,50 €
<i>Fruit Berry, Milde Minze, Darjeeling Castelton, Toffee Rooibush, Grün Matinee, Chamomille</i>		

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag ab 17 Uhr bis 21:30 Uhr ist die Küche geöffnet

Sonntag: ab 9:30 bis 13:30 Uhr großes Sonntagsbrunch (von Oktober bis Ostern)

ab 12:00 bis 14:00 Uhr Mittagstisch

- ab 20 Personen auch gesonderte Öffnungszeiten auf Anfrage!