

## **Suppen – die man gerne auslöffelt**

*You'll love to be in a stew over these:*

*Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen* 4,90 €  
*Homemade beef broth with bone marrow dumplings*


*Tomatenconsommé mit Basilikum-Grieß-Klößchen* 5,50 €  
*Watercress potato cream with oxen praline*

## **Vorspeisen**

*Starters*

*Gebackener Ziegenkäse im Brickteigsäckchen und Salatbukett* 8,90 €  
*Mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feigensenf*  
*Fried goat cheese with salad*


*Tatar von Avocado und Belugalinsen mit Rauchlachsrose* 10,90 €  
*Tatar of avocado and Beluga lentils with a rose of smoked salmon*


 *Unser Vorspeisensalat* 4,90 €  
*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurt- oder Balsamicodressing*  
*small salad - different kinds of lettuce and raw vegetable salads with yogurt dressing or balsamic vinegar*

*Bunter Salat der Saison mit Kalbsleberstreifen und Himbeerdressing* 13,00 €  
*Salad of the season with strips of veal liver and raspberry dressing*

## **Vegetarisch**

*Vegetarian*

 *Hausgemachtes Rösti mit Bergkäse, frischen Pilzen und Spiegelei* 12,00 €  
*Homemade roasted potatoes with mountain cheese, fresh mushrooms and a fried egg*

 *Fettuccine mit mediterranem Gemüse, gerösteten Pinienkerne, Kirschtomaten und Gartenkräutern* 11,00 €  
*Fettuccine with Mediterranean veggies, roasted pine nuts, cherry tomatoes, garden herbs*

*Sie wünschen unsere Allergengekennzeichnete Karte? Bitte sprechen Sie unsere Servicekraft an!*

## Hauptgerichte

Main dishes

|   |   |         |
|---|---|---------|
| <b>Karrenberg - Pfanne</b><br><i>gebratenes Schweinefilet mit hausgemachter Sauce Hollandaise, glacierten Möhren, Bratkartoffeln und Spiegelei</i><br>"Karrenberg Pan" fried pork with homemade sauce hollandaise, glazed carrots, fried potatoes and fried egg "easy over" |   | 14,90 € |
| <b>Hunsrücker Landschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Spiegelei dazu Steakhouse Pommes und Salat</b><br><i>Breaded pork steak with onions, bacon, egg with French fries and a salad</i>  |    | 14,90€  |
| <b>Golden paniertes Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Steakhouse Pommes und Salat</b><br><i>Breaded pork steak in a cream and mushroom sauce french fries and a salad</i>   |    | 13,50 € |
| <b>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Salat</b><br><i>Original breaded veal steak with potatoes and salad</i>  |   | 17,90 € |
| <b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb dazu hausgemachter Rösti und Salat</b><br><i>Shredded veal Zurich with homemade roast potatoes and a mixed salad</i>   |   | 18,00 € |
| <b>Knusperschnitzel von der Poularde mit Sherryrahm dazu hausgemachte Spätzle und Salat</b><br><i>Crunchy poulard Schnitzel in a sherry cream sauce with homemade Spätzle noodles and a salad</i>   |   | 15,80 € |
| <b>Winzer Steak vom Schwein mit Zwiebeln, Champignons und Trauben dazu Bratkartoffeln und Salat</b><br><i>Vintner's Pork Steak with onions, mushrooms and grapes on roasted potatoes and a mixed salad</i>  |  | 14,90 € |
| <b>Schweinefilet in Pfefferrahm mit Kroketten und Gemüsebukett</b><br><i>Pork filet in a cream and pepper sauce with croquettes and vegetables of the day</i>   |   | 15,90 € |
| <b>Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angusrind (Rohgewicht ca. 250 gr.) mit Steakhouse Pommes und Salat</b><br><i>Rumpsteak (250 gr) of regional beef with french fries, salad and sauce</i>  |   |         |
| <b>mit Pfefferrahm</b>  | <i>(peppersauce)</i>  | 20,50 € |
| <b>mit hausgemachter Kräuterbutter</b>  | <i>(herb butter)</i>  | 19,80 € |
| <b>mit Zwiebeln u. Champignons</b>  | <i>(onions)</i>   | 20,90 € |

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



## **Vom Hunsrücker Wild**

*Venison of the Hunsrück region*

*Selbstgemachtes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne,  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat*

*Venison stew with grape compote and homemade Spätzle noodles and salad*



16,90 €

*Wildschweinbraten mit einer Pfeffer-Preiselbeersoße  
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Salat*

*Steak of venison in an almond coat with cassis - red beet, summer veggies and  
roasted potatoes*



18,40€

## **Frisches aus dem Meer**

*Fresh from the sea*

*Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit geschmorten Tomaten, Oliven,  
geröstete Cashewkerne dazu hausgemachte Kartoffelspalten mit Trüffeldip*

*Seabass with wedges and truffles cream*

17,90 €

*Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf getrüffeltem Ochsenbäckchenragout*

*Pike-perch filet with a potato crust on truffeled ragout of oxen cheeks*

17,50 €

*Sie wünschen unsere Allergengekennzeichnete Karte? Bitte sprechen Sie unsere Servicekraft an!*

## **Kleinigkeiten & Salate**

*Small dishes and salads*

**Toast Bäuerin** 11,90 €

*2 saftige Schweinefiletmedaillons auf Bauern-Röstbrot*

*Belegt mit gekochtem Schinken und geschmorten Zwiebeln, mit Käse überbacken*

*pork filet médaillons on toasted farmer's bread, topped with boiled ham and sauted onions with cheese au gratin*

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße und Röstkartoffeln** 13,50 €

*Pink fried roast beef with roasted potatoes and sauce remoulade*

**Sommersalat mit Poulardenstreifen und gerösteten Biokörnern** 12,80 €

*Summer salad with strips of poulard and roasted bio seeds*

**Alternative anstatt Poulardenbrust:**

*gebackene Fetawürfel* (feta cheese) 10,90 €

*6 Riesengarnelen* (Kingprawns) 13,50 €

*Alle Salate werden mit hausgemachter Joghurtsoße serviert oder auf Wunsch mit: Balsamico Dressing*

*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!**

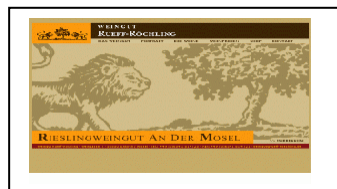


## Unsere Aperitifempfehlung:

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| „Kir Royal“ mit Jahrgangssekt  | 10 cl        | 3,50€        |
| Hugo – Sekt mit Holunderblütensirup und Minze                              | 20 cl        | 4,50 €       |
| Aperol Sprizz – Aperol mit Sekt <sup>4</sup>                               | 20 cl        | 4,50 €       |
| Martini Bianco oder Rosso <sup>4</sup>                                     | 5 cl         | 3,20€        |
| <b>Rosato – Ramazzotti Rosato mit Sekt und Basilikum</b>                   | <b>20 cl</b> | <b>4,90€</b> |
| Delaforce Fine White Port  | 5 cl         | 3,50€        |
| Osborne Fine Tawny Port  | 5 cl         | 3,50€        |
| Campari Orange <sup>4</sup> / Soda <sup>4</sup> (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 <sup>8</sup>   |                | 0,2 l         | 2,00 €          |
| Coca Cola <sup>4,7</sup> / Fanta <sup>3,4</sup> / Sprite / Spezi <sup>3,6,7</sup> |                | 0,2 l         | 2,00 €          |
| Cola light <sup>4,7,10</sup> / 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 € |
| Krombacher Weizennaturtrüb vom Fass, oder dunkel<br>(auch Cola-Weizen, Weizen-Radler) |  | 0,5 l  | 3,50 € |
| 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><br><i>roter Beerenduft, samtig feinherb</i>                            |  | 0,75 l / Fl<br>0,2 l | 15,50 €<br>4,20 € |
| 11 | <i>Grauburgunder "Grey of fifty Grades"</i><br><i>Melonenduft, herbe Frische</i>                 |   | 0,75 l / Fl<br>0,2 l | 17,50 €<br>4,80 € |
| 12 | <i>Burger Wendelstück, Riesling Kabinett tr.</i><br><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><br><i>gehaltvoll, fruchtig und spritzig</i> |  | 0,75 l / Fl.<br>0,2 l | 16,50 €<br>4,50 € |
| 31 | <i>Weißburgunder, trocken</i><br><i>gehaltvoll, fruchtig und spritzig</i>                |  | 0,75 l / Fl<br>0,2 l  | 16,00 €<br>4,50 € |



### Weingut Nehb / Pfalz

Grünstadt – Asselheim



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

## Weingut Rueff – Röchling / Mosel



Die Leidenschaft für guten Wein - Rueff-Röchling

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

## Weingut Königswingert / Nahe



|    |  |  |             |         |
|----|--|--|-------------|---------|
| 70 | Chardonnay & Silvaner trocken<br>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 €  |

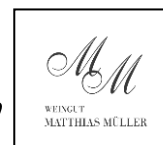
## Kloster Eberbach / Rheingau

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

### Unsere Roséweine

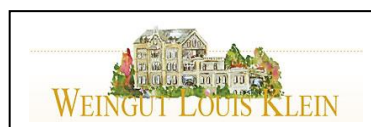
#### *vom Weingut Paul Knod / Mosel*

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

#### *vom Weingut Königswingert / Nahe*


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

## Unsere Rotweine:



## *Weingut Louis Klein / Mosel*

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

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

## Weitere Rotweine:

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