

Suppen – die man gerne auslöffelt

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

Hausgemachte Rinderbrühe mit Flädle 4,90 €
Homemade beef broth with fladle noodles


Brunnenkresse-Kartoffelcreme mit Ochsenpraline 6,50 €
Watercress potato cream with oxen praline

Vorspeisen

Starters

Kalbsscheiben mit Kräutersauce, Wachteleiern und Shisokresse 11,50 €
Slices of veal with herb sauce, quail eggs and Shiso cress


Tatar von Avocado und Belugalinsen mit Rauchlachsrose 12,50 €
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

Karrenberg - Pfanne gebratenes Schweinefilet mit hausgemachter Sauce Hollandaise, glacierten Möhren, Bratkartoffeln und Spiegelei "Karrenberg Pan" fried pork with homemade sauce hollandaise, glazed carrots, fried potatoes and fried egg "easy over"		15,40 €
Hunsrücker Landschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Spiegelei dazu Steakhouse Pommes und Salat Breaded pork steak with onions, bacon, egg with French fries and a salad		14,90€
Golden paniertes Schnitzel vom Landschwein an Pilzrahmsauce dazu Steakhouse Pommes und Salat Breaded pork steak in a cream and mushroom sauce French fries and a salad		13,50 €
Involtini vom Kalb an Sommergemüse auf Rucola-Risotto Involtini of veal and summer veggies on arugula risotto		19,90 €
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb dazu hausgemachte Rösti und Salat Shredded veal Zurich with homemade roast potatoes and a mixed salad		18,00 €
Knusperschnitzel von der Poularde mit Sherryrahm dazu hausgemachte Spätzle und Salat Crunchy poulard Schnitzel in a sherry cream sauce with homemade Spätzle noodles and a salad		15,80 €
Winzer Steak vom Schwein mit Zwiebeln, Champignons und Trauben dazu Röstkartoffeln und Salat Vintner's Pork Steak with onions, mushrooms and grapes on roasted potatoes and a mixed salad		14,90 €
Tafelspitz vom Kalb mit Frankfurter "Grüner Soße" dazu Wurzelgemüse und Schwenkkartoffeln Boiled veal with green sauce „Frankfurt“, root veggies and sautéed potatoes		17,00 €
Barbarie Enten Brüstchen an Balsamico Cassis-Rote Beete dazu Möhren und Selleriepüree Barbarie duck breasts on balsamic vinegar cassis – red beets with carrots and puree of celery		18,90 €
Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angusrind (Rohgewicht ca. 250 gr.) wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Steakhouse Pommes und Salat Rumpsteak (250 gr) of regional beef with sweet potato fries or French fries with salad and sauce		
mit Cafe de Paris Sauce	(sauce Café de Paris)	19,80 €
mit hausgemachter Kräuterbutter	(herb butter)	19,80 €
mit Zwiebeln	(onions)	20,50 €

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



Vom Hunsrücker Wild

Venison of the Hunsrück region

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

Venison stew with grape compote and homemade Spätzle noodles and salad



16,90 €

**Rehschnitzel in Mandelhülle dazu Cassis-Rote Beete,
Sommergemüse und hausgemachtes Kartoffelrösti**

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



22,00€

Frisches aus dem Meer

Fresh from the sea

Lachs mit Rucolahaube an Sommergemüse dazu La Ratte Kartoffeln

Salmon with an arugula hood on summer veggies and potatoes à la Ratte

19,00 €

Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf getrüffeltem Ochsenbäckchenragout

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

17,50 €

Riesengarnelen auf Ananas-Chutney dazu Curry-Chilireis

King prawns on pineapple chutney with curry-chili rice

21,00 €

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

Kleinigkeiten & Salate

Small dishes and salads



3 gebackene Eier auf Sieben-Kräutersauce dazu La Ratte Kartoffeln
3 fried eggs on a sauce of seven herbs and potatoes à la ratte

9,80 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße und Röstkartoffeln
Pink fried roast beef with roasted potatoes and sauce remoulade

13,50 €

Sommersalat mit Poulardenstreifen und gerösteten Biokörnern
Summer salad with strips of poulard and roasted bio seeds

12,80 €

Exotischer Salat mit Lachs und Currydip
Exotic salmon salad and curry dip

13,00 €

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

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!

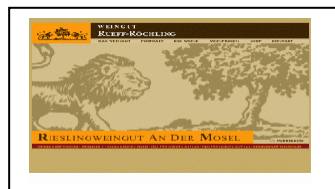


Unsere Aperitifempfehlung:

„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 €
Krombacher Weizennaturtrüb vom Fass, oder dunkel (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> <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 Classic, 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 €
32	<i>Riesling J.A. Spätlese, feinherb</i> <i>Fruchtnoten von Apfel und Pfirsich</i>		0,75 l / Fl	17,50 €



Weingut Nehb / Pfalz

Grünstadt – Asselheim



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

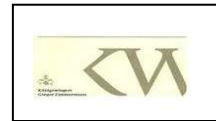
Weingut Rueff – Röchling / Mosel



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

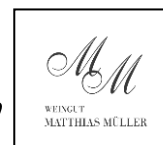
150	Riesling Hochgewächs, trocken Q.b.A.		0,75 l / Fl	17,50 €
			0,2 l	4,80 €
151	Riesling feinherb Q.b.A.		0,75 l / Fl	17,50 €
			0,2 l	4,80 €

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</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

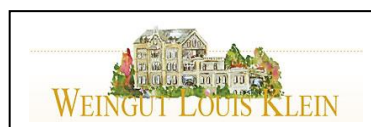
vom Weingut Paul Knod / Mosel

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 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!