

Suppen & Vorspeisen

<i>Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> <i>Double bovine broth with herb patty</i>	€ 6,50
<i>6 Weinbergschnecken mit Baguette</i> <i>6 snails with baguette</i>	€ 8,00
<i>Heringsvariation (Dill – Senf / Madeira / Kräuter)</i> <i>Hering Variation (Dill - Mustard / Madeira / Herbs)</i>	€ 9,50
<i>Räucherlachs an Dill – Senf – Sauce, dazu Meerrettich und Baguette</i> <i>Smoked salmon with dill - mustard sauce, horseradish and baguette</i>	€ 11,00
<i>Frisches Matjes Doppelfilet mit Crème Fraîche und Kartoffelkrusteln</i> <i>Fresh Matjes double fillet with Crème Fraîche and potato crusts</i>	€ 12,50
<i>Kürbissuppe</i> <i>Pumpkin soup</i>	€ 7,00

Fleischgerichte

<i>Zartes Schweinefilet an Apfel-Calvados-Soße</i> <i>mit herbstlichem Gemüse & Dauphinkartoffeln</i> <i>Filet of pork with vegetables and dauphin potatoes</i>	€ 19,00
<i>Wildschweingulasch</i> <i>dazu gebratene Pilze & Knöpfe</i> <i>Goulash of wild boar with mushrooms and knöpfe</i>	€ 19,00
<i>Entrecôte vom Maredo Rind</i> <i>dazu Süßkartoffel Pommes</i> <i>Entrecôte of Maredo beef with sweet potato fries</i>	€ 28,00
<i>Lammkotelett nach provenzalischer Art</i> <i>dazu Blattspinat und Dauphinekartoffeln</i> <i>Lamb chops Provençal style with leaf spinach and Dauphine potatoes</i>	€ 26,00
<i>Wachtel auf Gemüsebeet und Portweinsauce</i> <i>dazu Kräuterkartoffelpüree</i> <i>Quail with port wine sauce, vegetables and herbal mashed potatoes</i>	€ 16,00

Fischgerichte

<i>Pulpo – Pfanne mit Kartoffeln und Gemüse an pikanter Sauce</i> <i>Pulpo pan with potatoes and vegetables with spicy sauce</i>	€ 21,00
<i>Duett von Cobia und Thunfisch</i> <i>serviert mit Ratatouille und Süßkartoffel-Gnocchi</i> <i>Duett of cobia and tuna, served with ratatouille and sweet potato gnocchi</i>	€ 28,00
<i>Gebratener Lachs an einer Zitronenbuttersauce</i> <i>mit grünem Spargel und Tagliatelle</i> <i>Roasted salmon with lemon-butter, green asparagus and noodles</i>	€ 26,00
<i>Gebratene Wisperforelle</i> <i>serviert mit gegrillten Tomaten und Salzkartoffeln</i> <i>Fried wisper trout served with grilled tomatoes and boiled potatoes</i>	€ 26,00
<i>Riesengarnelen in Ingwer-Chili-Tomatensauce</i> <i>dazu Knoblauchbaguette</i> <i>King prawns in ginger-chili-tomato sauce with garlic baguette</i>	€ 26,00

Vegetarische Gerichte

<i>Gemüsepfanne mit grünem Spargel und Pilzen</i> <i>Vegetable pan with green asparagus and mushrooms</i>	€ 13,00
<i>Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Pilzragout</i> <i>Stuffed herb pancake with mushroom ragout</i>	€ 14,00
<i>Kürbisrisotto mit in Olivenöl gegrillten Cherrytomaten</i> <i>Risotto of pumpkin with cherry tomatoes grilled in olive oil</i>	€ 14,00

Desserts

<i>Dessertvariation „Jagdschloss Niederwald“</i>	€ 8,00
<i>Käseplatte mit Feigensenf und frischem Stangenbaguette</i> <i>Variation of cheese served with fig-mustard and baguette</i>	€ 12,50

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von 12.00-14.00 Uhr und von 18.00-21.00 Uhr

Wir wünschen einen guten Appetit! Enjoy your meal!

*Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!*

** 1 – mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 Phosphat haltig*