

# **Fisch Menü**

**Fischcremesuppe „Provinzial“**

**\*\*\***

**Schollenfilet „Finkenwerder Art“**

Butterkartoffeln  
Salatbeilage

**\*\*\***

**Küstennebel-Parfait  
An warmen Aprikosenspalten**

**29,90 €**

# Empfehlungen vom Küchenchef:

## **Kalbsleber Berliner Art**

mit Schmorzwiebeln und Apfelscheiben gebraten  
Kartoffelpüree, Salat Beilage

**22,50 €**

## **Geschmorte Heideschnucke ( Schulter und Keule)**

Aus eigener Zucht  
Gratinierte Kartoffeln  
Bohnen-Speckmantel

**24,50€**

# Hähn`s Wildburger:

## **100% Wildfleisch (Reh und Wildschwein)**

Roma Salat, Baumtomatenscheiben  
gebratene Speckscheiben, Röstzwiebeln  
Apfel-Zwiebelsoße  
Kräuter-Kartoffelecken mit Sauerrahm

**18,90 €**

# Tapas Teller

## Warme und kalte

### Vorspeisen

- Garnelen in Knoblauchöl
  - Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen
    - Verschiedene Antipasti
  - Hausgeräucherter Hirschschinken an Melone
  - Gratiniertes Schafskäse an Oliven-Tomatensalat
    - Lammbällchen in Tomatensauce
      - dazu Kräuterwicht
- 14,90 €**

## Unsere Vorspeisen

**Gratiniertes Schafskäse**  
an Oliven-Tomaten-Salat  
**11,50€**

**Feldsalat mit Balsamico-Dressing**  
Geröstete Speckwürfel, Buttercroutons  
**9,90 €**

**Hausgebeizter Lachs**  
mit Dill-Senf-Soße  
Reibekuchen, Salat Bouquet  
**13,50 €**

**Hähnchen's Garnelentopf**  
Garnelen in Knoblauchöl gebraten  
Mango Papaya Chutney, dazu Kräuterwicht  
**15,20 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# Suppen

**Tagessuppe**  
**3,90 €**

**Leberknödelsuppe**  
**4,10 €**

**Kürbisrahmsüppchen**  
mit Chili  
**5,50€**

**Fischcremesuppe „Provinzial“**  
**5,90€**

# Marktfrische Salate

**Kleiner gemischter Salat der Saison**  
**5,00 €**

**Großer gemischter Salat der Saison**  
**8,80 €**

**Großer Salat**  
mit frischen Champignons warm überzogen  
und mit Kräutern abgeschmeckt  
**12,50 €**

mit gebratenen Putenstreifen  
**13,90 €**

mit gebratenen Lachsstreifen im Knuspermantel  
**16,80 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# Fleischgerichte

**Vom Eifler Schwein**  
**Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
Pommes frites, Salat Beilage  
**15,50 €**

**Vom Eifler Schwein**  
**Cordon Bleu vom Schwein**  
mit Käse und gekochtem Schinken gefüllt  
Pommes frites und Gemüseauswahl  
**17,50 €**

**Zwei kleine Putensteaks**  
(aus der Brust geschnitten)  
mit frischen Champignons in Rahm  
Kartoffelkroketten, Salat Beilage  
**18,50 €**

**Vom Eifler Schwein**  
**2 Schweinemedallions**  
mit frischen Champignons in Rahm  
hausgemachte Spätzle, Gemüseauswahl  
**20,50 €**

**Herrenteller**  
2 kleine Rindersteaks auf Bratkartoffeln angerichtet  
mit Pfeffersoße überzogen, Salat Beilage  
**22,90 €**

**Rumpsteak vom Grill**  
mit Schmorzwiebeln und Speckscheiben  
Bratkartoffeln, Bohnen im Speckmantel  
**28,50 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# **„Angeln Sie Ihren Fisch selbst“**

## **Schollenfilet“ Finkenwerder Art“**

Butterkartoffel, Salatbeilage

**19,90€**

## **Lachsfilet in Mosel-Riesling-Rahm**

auf Blattspinat, Tagliatelle

**24,50 €**

## **Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut**

Butterkartoffeln

**24,80 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# Vegetarische Gerichte

**Mit Gorgonzola gratinierte Riesenchampignons**

gefüllt mit Blattspinat  
auf Karottenmousse  
gebratene Polenta

**15,90 €**

**Bunter Gemüseteller mit frischen Champignons**

Sauce Hollandaise überbacken, Butterkartoffeln

**16,50 €**

**Steinpilze in Rahm mit Kräutern abgeschmeckt**

Tagliatelle, Salate der Saison

**19,50 €**

## Veganes Gericht

**Pilzrösti auf Soja-Kräuter-Sauce  
Kräuterkartoffeln, Gemüseauswahl**

**22,90 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# **Frisches Wild aus heimischen Wäldern des Hunsrücks und der Eifel**

## **Jagdherren-Teller**

ein leckeres Wildgericht von hausgeräuchertem  
Wildschwein- und Hirschschinken, Reh Sülze, Wildsalami  
mit Bratkartoffeln

Salatbeilage mit Himbeeressigdressing

**18,50 €**

## **Zartes Wildschweinragout**

mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle  
und Apfelmus

**19,00 €**

## **Wilderer Teller**

Hirsch- und Wildschweinerückensteak  
mit Pfifferlingen in Rahm  
hausgemachte Spätzle, Bohnen im Speckmantel

**24,90 €**

## **Zarter geschmorter Hirschbraten**

Kartoffelklöße

Apfelrotkohl

**23,50 €**

-zu jedem warmen Gericht reichen wir eine mit Preiselbeeren gefüllte  
Rotweinbirne-

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# Unsere hauseigenen Spezialitäten

## **Hähn's Wildwurstsalat**

mit Käsestreifen, Essig und Öl angemacht,  
reichhaltig garniert, Bratkartoffeln

**13,80 €**

## **Gebratener Wildfleischkäse**

Bratkartoffeln, Sauerkraut, Spiegelei

**15,00 €**

## **Metzgerteller**

Gebratene Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut, Bratkartoffeln

**15,00 €**

## **Bayrische Leberknödel**

mit einer Specksoße überzogen, Sauerkraut Kartoffelpüree

**14,50 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# Kleine Vesper

ab 17.00 Uhr

## **Brotzeiteller**

mit hausgemachter Blut- und Leberwurst  
Sülze und Schinken  
reichhaltig garniert

**15,00 €**

## **Käse-Schnittchen**

mit Gouda, Schweizer, Camembert und Weintrauben  
reichhaltig garniert

**15,50 €**

## **Strammer Max**

Schnittchen mit gekochtem Schinken  
und drei Spiegeleiern

**15,00 €**

Bei Beilagen-Nachbestellung berechnen wir pro Beilage und pro Person 1,50€

# Desserts

Nur zu Küchenzeiten

**Duett von Mousse au Chocolat**  
und Ananas-Sorbet

**6,50 €**

**Küstennebel-Parfait**  
an warmen Aprikosenspalten

**7,50€**

**Käsevariation**  
mit Feigensenf, Weintrauben  
Kräuterwicht

**8,90 €**

**Warmes Schokoladenküchlein**  
an Joghurteis

**10,50 €**

# Desserts

<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>mit Sahne</b>	<b>5,20 €</b>
<b>1 Kugel Eis</b>	<b>1,50 €</b>

## Hausgemachte Sorbets von:

**Ananas**  
**Erdbeere**  
**Weinbergs Pfirsich**

**je Portion 5,90 €**

**wahlweise mit Riesling Sekt  
aufgegossen Aufpreis 2,00 €**

**„Schokoladen-Eisbecher“**  
Vanille- und Schokoladeneis  
mit Schokoladensoße und Sahne  
**6,90 €**

**„Nuss Erlebnis“**  
Schokoladeneis und Vanilleeis  
mit Schokoladensoße,  
verschiedenen Nüssen und Sahne  
**7,50 €**

**"Süßer Traum"**  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
**7,90 €**

**„Weinbergspfirsichbecher“**  
**\*Spezialität des Hauses\***  
Vanilleeis mit Weinbergpfirsichen aus eigenem Anbau  
und Schlagsahne  
**7,90 €**