

# Heimatküche mit Genuss

## 3-Gang-Menü

### **Spargelcremesüppchen**

mit Spargelstückchen und Vermouth abgeschmeckt

\*\*\*

### **2 Schweine-Medaillons**

mit frischem Stangenspargel,  
neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise

\*\*\*

### **Vanille-Parfait**

auf frischen Erdbeeren mit Minze

**29,90 €**

## 4-Gang-Menü

### **Erdbeer-Spargelsalat**

an hausgebeiztem Lachs

\*\*\*

### **Kräuterrahmsüppchen auf Waldmeistergelee**

\*\*\*

### **Kross gebratenes Zanderfilet mit Vanillebutter überzogen**

auf gebratenem Spargel, Rote-Bete-Gnocchi

\*\*\*

### **Schokoladenküchlein**

Sorbet von roten Weinbergspfirsichen (aus eigenem Anbau)

**47,00 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## Tapas Teller Warme und kalte Vorspeisen

- Garnelen in Knoblauchöl
- Hausgebeizter Lachs an Erdbeer-Spargel-Salat
  - Verschiedene Antipasti
- Hausgeräucherter Hirschschinken an Melone
- Gratiniertes Schafskäse an Oliven-Tomatensalat
  - Lambällchen in Tomatensauce
    - dazu Kräuterwicht

**14,70 €**

## Empfehlung vom Küchenchef:

**Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste  
von der Heidschnucke**  
(aus eigener Zucht)  
gratinierte Kartoffeln  
Bohnen im Speckmantel

**26,50 €**

## Hähn`'s Wildburger:

**100% Wildfleisch (Reh und Wildschwein)**  
Roma Salat, Baumtomatenscheiben  
gebratene Speckscheiben, Röstzwiebeln  
Apfel-Zwiebelsauce  
Kräuter-Kartoffelecken mit Sauerrahm

**18,90 €**



# Heimatküche mit Genuss

## Unsere Vorspeisen

### **Gratinierter Schafskäse**

an Oliven-Tomatensalat

**11,50 €**

### **Erdbeer-Spargelsalat**

mit Balsamico Dressing abgeschmeckt,

an hausgebeiztem Lachs

**14,00 €**

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Dill-Senf-Soße, Reibekuchen, Salatbouquet

**13,50 €**

### **Hähn ´s Garnelentopf**

Garnelen in Knoblauchöl gebraten

mit Mango-Chili Sorbet auf Mango Papaya Chutney,

dazu Kräuterwicht

**15,20 €**

### **Warmer gebratener Spargel**

mit Pfifferlingen und Kräutern abgeschmeckt,

dazu Kräuterwicht

**12,50 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## Suppen

**Tagessuppe**  
**3,90 €**

**Leberknödelsuppe**  
**4,10 €**

**Spargelcremesüppchen**  
mit Spargelstückchen  
und Vermouth abgeschmeckt  
**5,00 €**

**Kräuterrahmsüppchen**  
auf Waldmeistergelee  
**5,50 €**

## 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 Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## Fleischgerichte

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

vom Eifler Schwein  
Pommes Frites, Salatbeilage  
**15,50€**

### **Cordon Bleu vom Eifeler 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 an Bratkartoffeln angerichtet  
mit Pfeffersoße überzogen, Salat Beilage  
**22,90 €**

### **Rumpsteak vom Grill**

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter  
Bratkartoffeln, Bohnen im Speckmantel  
**28,50 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## „Spargelzeit“

**Portion frischer Stangenspargel**  
mit zerlassener Butter  
oder Sauce Hollandaise,  
neue Kartoffeln  
**19,90 €**

**Bestellen Sie dazu nach eigener Wahl:**

4 Scheiben gekochter Hinterschinken  
**6,00 €**

Hausgebeizter Lachs  
(100g)  
**14,00 €**

2 Schweinemedallions  
(200g)  
**10,50 €**

2 kleine Putensteaks  
(aus der Brust geschnitten)  
(180g)  
**9,70 €**

Gegrilltes Rumpsteak  
(200g)  
**18,00 €**

2 kleine Schweineschnitzel  
(180g)  
**9,00 €**

Hausgeräucherter Wildteller  
mit Hirsch- und Wildschweinschinken  
(100g)  
**12,00 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## „Spargelzeit“

### **Lachsfilet**

in Butter gebraten mit frischem Stangenspargel,  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

**31,50 €**

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Vanillebutter überzogen,  
auf gebratenem Spargel,  
Rote-Bete-Gnocchis

**28,90 €**

### **Gebratenes Schollenfilet**

mit frischem Stangenspargel,  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

**27,90 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## Vegetarische Gerichte

**Mit Gorgonzola gratinierte Riesenchampignons**  
gefüllt mit Blattspinat, auf Karottenmousse, gebratene Polenta  
**15,90 €**

**Frischer Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise gratiniert,  
neue Kartoffeln  
**19,90€**

**Pasta**  
Tagliatelle mit frischem Basilikum und gebratenem, frischem Spargel,  
frittiertes Rucola  
**18,50 €**

## Veganes Gericht

**Schnitzel mit frischen Champignons**  
in Soja-Milchrahm, Kräuterkartoffeln,  
Gemüse-Auswahl  
**22,90 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis





# Heimatküche mit Genuss

## Frisches Wild aus heimischen Wäldern

### des Hunsrücks und der Eifel

#### **Jagdherren-Teller**

ein leckeres Wildgericht von hausgeräuchertem  
Wildschwein- und Hirschschinken, Wildschweinsalami, Rehsülze  
mit Bratkartoffeln  
Salatbeilage mit Himbeeressigdressing

**18,50 €**

#### **Zartes Wildschwein-Ragout**

mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle  
Apfelmus

**19,00 €**

#### **Wilderer Teller**

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

**24,90 €**

-zu jedem warmen Gericht reichen wir eine Rotweinbirne-

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## 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

**15,50 €**

Bei Beilagen Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## Kleine Vesper

ab 17.00 Uhr

### **Brotzeitteller**

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 Änderung berechnen wir 2,00€ Aufpreis



# Heimatküche mit Genuss

## Desserts

Nur zu Küchenzeiten

### **Käsevariation**

mit Feigensenf, Weintrauben  
Kräuterwicht

**8,90 €**

### **Vanille-Parfait**

auf frischen Erdbeeren mit Minze

**7,50 €**

### **Warmes Schokoladenkuchlein**

mit Sorbet von roten Weinbergspfirsichen (aus eigenem Anbau)

**10,50 €**

### **Duett von Mousse au Chocolat und Ananassorbet**

**9,50€**



# Heimatküche mit Genuss

## Desserts

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

### Hausgemachte Sorbets von:

Ananas  
Erdbeere  
Weinbergspfirsich

je Portion 6,90 €

wahlweise mit Rieslingsekt  
aufgegossen Aufpreis 2,50 €

### **„Schokoladen-Eisbecher“**

Vanille- und Schokoladeneis  
mit Schokoladensoße und Sahne

**7,50 €**

### **Nußerlebnis“**

Schokoladeneis und Vanilleeis  
mit Schokoladensoße,  
verschiedenen Nüssen und Sahne

**8,50 €**

### **„Süßer Traum“**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**8,50 €**

### **„Weinbergspfirsichbecher“**

**\*Spezialität des Hauses\***

Vanilleeis mit Weinbergpfirsichen aus eigenem Anbau  
und Schlagsahne

**9,50 €**

