



# HERZLICH WILLKOMMEN



 VEGETARISCH  
VEGETARIAN     VEGAN  
VEGAN     GLUTENFREI  
GLUTEN-FREE     LAKTOSEFREI  
LACTOSE-FREE

Einige Gerichte können alternativ vegan zubereitet werden.  
Die Dokumentation über weitere in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about further allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

# RISOTTO-EMPFEHLUNG

## RISOTTO RECOMMENDATION

### **CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO**

€ 18,50

mit glasiertem grünem Spargel und frischen gegrillten  
Kräutersaitlingen

CREAMY WILD GARLIC RISOTTO

with glazed green asparagus and fresh grilled king oyster  
mushrooms

### **GARNELENRISOTTO**

€ 21,50

verfeinert mit Pecorino

SHRIMP RISOTTO

finished with Pecorino

### **WALDPILZRISOTTO**

€ 19,50

mit verschiedenen Waldpilzen und leichter Trüffelnote

WILD MUSHROOM RISOTTO

with assorted wild mushrooms and a hint of truffle



# SUPPEN & VORSPEISEN

## SOUPS & STARTERS

**LEBERKNÖDELSUPPE MIT WURZELGEMÜSE** € 7,50  
LIVER DUMPLING SOUP WITH ROOT VEGETABLES

**BÄRLAUCHCREMESUPPE** € 7,50  
Crème fraîche | Geröstete Haselnüsse  
WILD GARLIC CREAM SOUP  
Crème fraîche | Roasted hazelnuts

**TAGESSUPPE** € 5,50  
SOUP OF THE DAY

**BRESAOLA DÜNN AUFGESCHNITTEN** € 17,50  
Burrata | Kartoffelnest  
THINLY SLICED BRESAOLA  
Burrata | Potato nest

**GEBACKENER OFEN-FETA** € 14,50  
Cherrytomaten | Knoblauch | Olivenöl | Frische Kräuter  
BAKED FETA  
Cherry tomatoes | Garlic | Olive oil | Fresh herbs



# SALATE

## SALADS

### **WILDKRÄUTERSALAT**

€18,50

Gebackener Ziegenkäse | Avocado | Mango

WILD HERB SALAD

Baked goat cheese | Avocado | Mango

### **FALAFEL-SALAT**

€18,50

Gemischter Salat | Frittierte Falafel-Bällchen |  
Granatapfelkerne | Bärlauchvinaigrette

FALAFEL SALAD

Mixed greens | Fried falafel balls | Pomegranate seeds |  
Wild garlic vinaigrette

### **SALAT VOM BUFFET**

€7,50

SALAD FROM THE BUFFET



# VEGANES GERICHT

## VEGAN DISH

### **ROTE BETE AUS DEM OFEN**

€ 14,50

Sautierter Blattspinat | Karamellierte Walnüsse

BEETROOT FROM THE OVEN

Sautéed spinach leaves | Caramelized walnuts

# VEGETARISCHE GERICHTE

## VEGETARIAN DISHES

### **RIGATONI RUSTICO**

€ 16,50

Feta | Spinat | Cherrytomaten

RIGATONI RUSTICO

Feta | Spinach | Cherry tomatoes

### **PARPADELLE AL PESTO**

€ 17,50

Bärlauch-Pinienkern-Pesto

PARPADELLE AL PESTO

Wild garlic pine nuts pesto



# FISCHGERICHTE

## FISH DISHES

### **GEBACKENES ZANDERFILET IM BACONMANTEL**

€ 31,50

Kartoffel-Rote-Linsen-Ragout | Angeschwitzter Blattspinat

BAKED ZANDER FILET WRAPPED IN BACON

Potato and red lentil ragout | Sautéed leaf spinach

### **OKTOPUS-SALAT**

€ 29,50

Frischer Staudensellerie | Möhren | Olivenöl | Kartoffelnest

OCTOPUS SALAD

Fresh celery | Carrots | Olive oil | Potato nest

### **FUSSILIONE ARRABIATA MIT GARNELEN**

€ 21,50

Pikante Tomatensoße | Gehackte Oliven | Sardellen

FUSSILIONE ARRABIATA WITH PRAWNS

Spicy tomato sauce | Chopped olives | Anchovies



# FLEISCHGERICHTE

## MEAT DISHES

### **GESCHMORTER BALSAMICO-RINDERBUG**

€ 26,50

Lyoner Drillinge | Mariniertes Babyblattspinat

BRAISED BALSAMIC BEEF BRISKET

Lyonnais potatoes | Marinated baby leaf spinach

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

€ 29,50

Trüffelpüree | Gebackene Zwiebeln | Salat vom Buffet

ONION ROAST

Truffle purée | Baked onions | Salad from the buffet

### **HONIG-TERYAKI-SCHWEINEBAUCH**

€ 28,50

#### **IM SESAM-MANTEL**

auf asiatischer Reisnudel-Avocado-Mango-Pfanne

HONEY TERYAKI PORK BELLY WITH SESAME CRUST

served over a stir-fry of Asian rice noodles, avocado, and mango



# FÜR UNSERE BALD GROßEN GÄSTE

## FOR OUR SOON TO BE TALL GUESTS

### **CHICKEN NUGGETS**

mit Pommes frites

€ 7,50

CHICKEN NUGGETS

with French fries

### **POMMES ROT-WEIß**

FRENCH FRIES

with mayonnaise and ketchup

€ 4,50

## **DESSERT**

## DESSERT

### **BLUTORANGEN-PANNACOTTA**

BLOOD ORANGE PANNA COTTA

€ 8,00

### **VEGANE BLAUBEER-KOKOS-CREME**

VEGAN BLUEBERRY COCONUT CREAM

€ 8,50

### **CRÈME BRÛLÉE**

CRÈME BRÛLÉE

€ 9,50



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

Selters Mineralwasser – Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	€ 2,50
	0,70 l	€ 6,50
Coca-Cola <sup>1</sup> , Coke light <sup>1</sup> , Coke Zero <sup>1</sup> , Fanta Orange <sup>1</sup> , Sprite	0,20 l	€ 2,50
	0,40 l	€ 4,50
Hachenburger Kalter Kaffee	0,33 l	€ 3,30
Saftschorle	0,20 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 4,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	€ 2,50
Traubensaft, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Johannisbeernektar, Tomatensaft	0,20 l	€ 2,50
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	0,20 l	€ 2,60
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,20 l	€ 2,60
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 2,60

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Wassermelone-Minze, Maracuja-Limette, Waldfrucht	0,30 l	€ 5,50
--	--------	--------

<sup>1</sup>enthält Farbstoffe | <sup>2</sup>chininhaltig



# BIERE

## BEERS

### BIERE VOM FASS

Hachenburger Pils	0,2 l	€ 2,20
	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,10
Hachenburger Weizen	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,10
Hachenburger Zwickel	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,10
Hachenburger Helles	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,10
Westerwald Bräu	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,10
Radler	0,3 l	€ 3,30
Cola-Bier	0,3 l	€ 3,30

### BIERE AUS DER FLASCHE

Hachenburger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10
Hachenburger Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Hachenburger Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Paulaner Weizen dunkel	0,5 l	€ 5,10
Hachenburger Malzbier	0,33 l	€ 3,30



# HEIßGETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 4,50
Tasse entkoffeinerter Kaffee	€ 2,50
Kännchen entkoffeinerter Kaffee	€ 4,50
Tasse Tee – Bitte erfragen Sie unsere Sorten	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 2,80
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00

