



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.

SUPPEN & VORSPEISEN

SOUPS & STARTERS

LEBERKNÖDELSUPPE

€ 7,50

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse

LIVER DUMPLING SOUP

Rich beef broth with root vegetables

KAROTTEN-KÜRBISSUPPE

€ 6,80

Verfeinert mit geröstetem Sesam, Ingwer und Kokosmilch

CARROT PUMPKIN SOUP

with toasted sesame seeds, ginger, and coconut milk

TAGESSUPPE

€ 5,50

SOUP OF THE DAY

AVOCADO-CARPACCIO

€ 12,50

auf einem Stracciatella vom Burrata mit konfierten
Tomaten und Pinienkernen

AVOCADO CARPACCIO

served on a bed of stracciatella made from burrata, with confit
tomatoes and pine nuts



SALATE

SALADS

FELDSALAT MIT KARTOFFEL-BIER-DRESSING

€ 10,50

Pancetta- & Parmesan-Chips | Walnüsse | Knusprige
Kartoffelwürfel | Granatapfelkerne

LAMB'S LETTUCE WITH POTATOE BEER DRESSING

Pancetta and Parmesan crisps | Walnuts | Crispy potato cubes |
Pomegranate seeds

BUNTER BULGURSALAT AN HUMMUS

€ 11,50

Gegrillter Romanasalat | Granatapfelkerne | Tandoori-
Knoblauchbrot

BULGUR SALAD WITH HUMMUS

Grilled romaine lettuce | Pomegranate seeds | Tandoori garlic bread

SALAT VOM BUFFET

€ 7,50

SALAD FROM THE BUFFET



VEGANES GERICHT

VEGAN DISH

LASAGNE VON DER GEBACKENEN AUBERGINE

€ 16,00

Knusprige Kartoffelplätzchen | Linsenbolognese |
Blattspinat | Gelbe Paprikacreme

BAKED AUBERGINE LASAGNE

Crispy potato biscuits | Lentil bolognese | Leafy spinach | Yellow
pepper cream

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

GIANT GNOCCHI

€ 16,50

Leichte Weißwein-Kräutersoße | Birnen |
Wiesenchampignons

GIANT GNOCCHI

Light white wine and herb sauce | Pears | Field mushrooms

OFEN-FETA

€ 11,50

mit jungem Knoblauch, Olivenöl, Cherrytomaten und
Kräutern

OVEN BAKED FETA

with young garlic, olive oil, cherry tomatoes and herbs



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

DUO VON DER OCHSENBACKE

€ 28,00

Geschmorte Ochsenbacke mit Barolojus und gebackene
Backe im Kataifimantel

Kartoffelmousseline | Glasierte Karotten | Grüne Bohnen

DUO OF OX CHEEKS

Braised ox cheeks with Barolo jus and baked cheeks in a kataifi coating

Potato mousseline | Glazed carrots | Green beans

HEILBUTTSTEAK „GREMOLATA“

€ 29,00

Erbsenrisotto | Rote Bete | Gebackener Basilikum

HALIBUT STEAK “GREMOLATA”

Pea risotto | Beetroot | Fried basil



VOM GRILL FROM THE GRILL

KOTELETT VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

€ 16,50

CHOP FROM THE EIFEL REGION PORK

HÜFTSTEAK VOM WESTERWÄLDER WEIDERIND

€ 22,50

WESTERWALD GRASS-FED BEEF RIB STEAK

KIKOK-HÄHNCHENBRUST

€ 14,50

lackiert mit Honig und Thymian

KIKOK CHICKEN BREAST
glazed with honey and thyme

RIESENCREVETTEN

€ 18,50

in Knoblauch-Chiliöl mariniert

GIANT PRAWNS
marinated in garlic and chili oil



BEILAGEN

SIDE DISHES

POMMES FRITES € 4,50
FRENCH FRIES

ROSMARIN-KARTOFFELN € 4,50
ROSEMARY POTATOES

WILDREIS € 4,50
WILD RICE

OFENGERÖSTETES MARKTGEMÜSE € 4,50
OVEN ROASTED MARKET VEGETABLES

DICKE BOHNEN UND WEIßE RIESENBOHNEN € 4,50
in pikanter Tomatensoße
THICK BEANS AND GIANT WHITE BEANS
in a savory tomato sauce

GRÜNE PFEFFERKORNSOÙE € 3,50
GREEN PEPPER SAUCE

KNOBLAUCH-KRÄUTERSCHAUMSOÙE € 3,50
GARLIC AND HERB FOAM SAUCE

AIOLI € 3,50
AIOLI



FÜR UNSERE BALD GROßEN GÄSTE

FOR OUR SOON TO BE TALL GUESTS

CHICKEN NUGGETS

€ 7,50

mit Pommes frites

CHICKEN NUGGETS

with French fries

POMMES ROT-WEIß

€ 4,50

FRENCH FRIES

with mayonnaise and ketchup

DESSERT

DESSERT

TONKABOHNEN-PANNACOTTA

€ 8,50

TONKA BEAN PANNA COTTA

LAVAKUCHEN VON DER WEIßEN SCHOKOLADE

€ 9,50

Süß-salzige Karamellsoße | Walnusseis

WHITE CHOCOLATE LAVA CAKE

Sweet and salty caramel sauce | Walnut ice cream

TARTUFO LIMONCELLO

€ 9,50

Erdbeer-Limettensoße | Ingwer-Crumble

TARTUFO LIMONCELLO

Strawberry and lime sauce | Ginger crumble



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Selters Mineralwasser – Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	€ 2,50
	0,70 l	€ 6,50
Coca-Cola ¹ , Coke light ¹ , Coke Zero ¹ , Fanta Orange ¹ , 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 ²	0,20 l	€ 2,60
Schweppes Bitter Lemon ²	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
--	--------	--------

¹ enthält Farbstoffe | ² 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 entkoffeinierter Kaffee	€ 2,50
Kännchen entkoffeinierter 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

