



HERZLICH WILLKOMMEN



Die Dokumentation über die 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 the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

OUR MENU RECOMMENDATION

KÜRBIS-ZITRONENGRAS-SUPPE

Kokosmilch | Steirisches Öl | Geröstete Kürbiskerne

PUMPKIN LEMONGRASS SOUP

Coconut milk | Styrian oil | Roasted pumpkin seeds

HÄHNCHEN-CURRY ASIA

Wokgemüse | Basmatireis

CHICKEN CURRY ASIA

Wok vegetables | Basmati rice

oder

LECKERES AUS DEM WALD

Penne in Steinpilz-Weißweinsauce

DELICIOUS FOOD FROM THE FOREST

Penne in porcini mushroom and white wine sauce

RHABARBER-BARBARA IM GLAS

Crumble | Creme | Ragout

RHUBARB BARBARA IN A GLASS

Crumble | Cream | Ragout

Menüpreis klassisch € 34,50
Menüpreis vegetarisch € 32,50



VORSPEISEN

STARTERS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT FRISCHER FEIGE €15,50
Pumpernickel | Feigensenf

BAKED GOAT CHEESE WITH FRESH FIGS
Pumpernickel | Fig mustard

THUNFISCH-AVOCADO-TATAR €19,50
Limette | Pinienkerne | Sojasoße | Sprossen

TUNA AVOCADO TARTARE
Lime | Pine nuts | Soya sauce | Sprouts

SALAT VOM BUFFET €7,50
SALAD FROM THE BUFFET



SUPPEN

SOUPS

KÜRBIS-ZITRONENGRAS-SUPPE

€ 8,50

Kokosmilch | Steirisches Öl | Geröstete Kürbiskerne

PUMPKIN LEMONGRASS SOUP

Coconut milk | Styrian oil | Roasted pumpkin seeds

STEINPILZCREMESUPPE

€ 8,50

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP

ROTKOHLSÜPPCHEN

€ 7,50

Wasabischaum

RED CABBAGE SOUP

Wasabi foam



SALATE

SALADS

SAISONALER MISCHSALAT

€ 9,90

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

SEASONAL MIXED SALAD

with various leaf and raw vegetable salads

wahlweise mit:

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN CASSIS

+ € 6,50

CHICKEN BREAST FILLET FRIED IN CREME DE CASSIS

ZIEGENKÄSE

+ € 6,50

GOAT CHEESE



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

GEBACKENE GRATINIERTE KÜRBISSPALTEN

€18,50

Rotkohl-Dip | Wasabischaum

BAKED GRATINATED PUMPKIN WEDGES

Red cabbage dip | Wasabi foam

ROTES THAI-CURRY (VEGAN)

€18,50

Basmatireis

RED THAI CURRY (VEGAN)

Basmati rice



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

GEBRATENE KALBSLEBER

€ 25,50

Rote-Bete-Kartoffelpüree | Glasierte Apfelscheiben |
Geröstete Zwiebeln | Salat vom Buffet

FRIED VEAL LIVER

Beetroot and potato puree | Glazed apple slices | Roasted onions |
Salad from the buffet

RINDERROULADE HAUSFRAUEN-ART

€ 28,50

Gebratene Drillinge | Gegrillte Kräutersaitlinge |
Salat vom Buffet

BEEF ROULADE

Roasted potatoes | Grilled king oyster mushrooms |
Salad from the buffet

SURF AND TURF

€34,50

Rinderfilet (150 g Rohgewicht) | Black-Tiger-Garnele |
Wildkräutersalat | Limetten-Aioli | Gitter-Pommes

SURF AND TURF

Fillet of beef (150 g raw weight) | Black tiger prawn | Wild herb salad |
Lime aioli | Lattice fries

HÄHNCHEN-CURRY ASIA

€ 23,50

Wokgemüse | Basmatireis

CHICKEN CURRY ASIA

Wok vegetables | Basmati rice



FISCHGERICHTE

FISH DISHES

DUETT AUS MUSCHEL UND THUNFISCH

€ 32,50

Halb gegrilltes Thunfischfilet | Muscheln |
Kartoffelrisotto | Glasierte Zuckerschoten

DUET OF MUSSELS AND THUNA

Semi-grilled tuna fillet | Mussels | Potato risotto |
Glazed sugar snap peas

DORADENFILET AUF STEINPILZRISOTTO

€ 28,50

Pistaziencreme | Salat vom Buffet

DORADE FILLET ON PORCINI RISOTTO

Pistachio cream | Salad from the buffet



FÜR UNSERE BALD GROßEN GÄSTE

FOR OUR SOON TO BE TALL GUESTS

MICKY MAUS

€ 6,50

Penne mit Tomatensoße

MICKY MOUSE

Penne with tomato sauce

FARMER YUMIS

€ 4,50

Pommes-Teller

FARMER YUMIS

French fries

CHICKEN RUN

€ 6,50

Chicken Nuggets | Pommes frites

CHICKEN RUN

Chicken nuggets | French fries



DESSERT

DESSERT

KÜRBIS-TIRAMISU

€ 9,50

PUMPKIN TIRAMISU

1001 NACHT

€ 9,50

Bratapfel-Pasta mit frischen Feigen und Zimtbutter

1001 NIGHTS

Baked apple pasta with fresh figs and cinnamon butter

RHABARBER-BARBARA IM GLAS

€ 8,50

Crumble | Creme | Ragout

RHUBARB BARBARA IN A GLASS

Crumble | Cream | Ragout

GEMISCHTES EIS (3 KUGELN)

€ 5,50

Verschiedene Sorten

MIXED ICE CREAM

Different flavors



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

BIERE AUS DER FLASCHE

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

