

Vorspeisen

<i>Rapunzel- Salat im Kartoffeldressing mit gratiniertem Ziegenkäse und gebratenem Bacon</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Scampi- Jakobsmuschelpfännchen mit geschmolzenen Tomaten, allerlei Kräuter und Knoblauch, dazu Baguette</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano und gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„ Wirts-Haus-Tapas“ Pikant marinierter Fetakäse, Oliven, Vitello Tonnato vom Wildschweinrücken und eine Knoblauchgarnele</i>	<i>14,50 €</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Consommé von Pfifferlingen mit Edelfischeinlage und Garnelen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Granatapfelkernen und Falafel</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Rahmsüppchen von roten Zwiebeln mit Äpfeln</i>	<i>7,90 €</i>

Kochkunst, die aus der Tiefe kommt – Fischgerichte.....

*Medaillons vom Norweger Lachs
auf Curry-Kokossauce mit Jakobsmuscheln und Garnelen, dazu
reichen wir Butterreis und gemischten Salat* 24,90 €

*Loup de Mer
Wolfsbarschfilet auf Nudeltaschen gefüllt mit Pfifferlingen und
Pfifferlingen à-la-crème, dazu reichen wir gemischten Salat* 29,90 €

*Ganze Nordseezunge „Müllerin“
angerichtet auf Rahmwirsing, dazu gibt es Butterkartoffeln* 34,90 €

*Duett von Steinbutt und Zander
mit Gemüse von Fenchel, Oliven, und Ofentomaten, dazu
eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 29,50 €

.....dazu passt unser Sommerwein:

*2020er Weißburgunder von Daniel Bach
Cochemer Klostergarten, Mosel, trocken
0,25l 8,50 Euro 0,75l 24,90 Euro*

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

*Kalbsleberscheiben
auf Schalottensauce, dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln* 23,80 €

*Rinderfiletsteak unter einer Baconkruste
angerichtet an einem Lauch-Pfifferling-Gemüse zu einer
Rotwein-Buttersauce und Kartoffelkroketten* 36,50 €

*Dreierlei vom Hunsrücker Wildschwein
Schnitzel vom Rücken, Bratwurst und ein kleines Ragout in
eigener Sauce, dazu servieren wir Rahmwirsing und
Pfifferlingrösti* 27,50 €

*„Duett“ aus Wald und Fluss
Zanderfilet unter einer Zwiebel-Senfkruste und Hunsrücker
Wildbratwurst an Rahmwirsing, dazu reichen wir
Pfifferlingrösti* 24,90 €

...dazu können wir empfehlen:

*2020er Regent von Daniel Bach
Cochem, Mosel, trocken
0,25l 8,50 Euro 0,75l 24,50 Euro*

Vegetarisches und Salate

<i>Gefüllte Nudeltaschen mit Pfifferlingen à-la-crème, dazu ein gemischter Salat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Mediterranes Grillgemüse und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Rührei mit Pfifferlingen Kartoffelrösti und gemischtem Salat</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Antipasti und gebratenen Pfifferlingen, dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Antipasti und vegetarischen Frühlingsröllchen</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Gemischter Gemüseteller mit Kartoffelrösti</i>	<i>14,50 €</i>

Portion frische Pfifferlinge

wahlweise mit:

<i>- Kalbsrückenschnitzel</i>	<i>28,50 €</i>
<i>- Medaillons vom Schweinefilet</i>	<i>25,90 €</i>
<i>- einem Rumpsteak vom Angusrind</i>	<i>31,90 €</i>
<i>- einem Filetsteak vom Angusrind</i>	<i>37,50 €</i>
<i>- einem Norweger Lachssteak vom Grill</i>	<i>25,90 €</i>

*dazu servieren wir jeweils Sauce Bearnaise, Kartoffelkroketten
und gemischten Salat*

Ende süß --- alles gut!

*Ausgebackene Apfelringe
mit Vanilleeis und Vanillesauce* 9,90 €

*Marmoriertes Mousse
von brauner und weißer Schokolade* 8,50 €

*Gratinierte Strauchbeeren
im Amaretto-Sabayon mit Vanilleeis* 11,50 €

*Heidelbeersüppchen
mit eigener Einlage und Joghurteis* 9,80 €

Herrencreme 4,00 €

Vanilleeis

- mit heißen Kirschen* 6,80 €
- mit heißer Schokoladensauce* 6,80 €