

Regionales Menü

Garten-Salat mit Dill-Vinaigrette
und Terrine vom Hecht

* * *

Kappeler Hähnchen an Rhabarberkompott
mit Kartoffelplätzchen und Karottengemüse

* * *

Erdbeeren mit Quittenlikör mariniert
und Bopparder Weincreme

Als 3-Gang Menü mit Vorspeise 22,20 €

Leckereien im Jardin

Spundekäs mit Laugenbrötchen 4,50 €

Bunter Blattsalat mit Räucherlachsstreifen 8,50 €

Gemüse- Rindfleisch- Eintopf
„ Quer dorsch de Gaade“ 6,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot 7,50 €

Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salatbukett 9,00 €

Bratwurst „Die 11. Generation“ (Im Naturdarm und ohne
Zusätze)
an Kräutersenf
mit Kartoffelpüree und Riesling Kraut 8,50 €

Penne-Nudeln mit Basilikum Pesto, Tomaten,
Mozarella, Ruccola und ital. Landschinken 9,50 €

Vorspeisen

Ruccolasalat mit eingelegtem Ziegenkäse, Pinienkernen und Tomaten	9,10 €
Spargel-Estragon-Sülze mit Hunsrücker-Rinder-Schinken	8,70 €

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Kräuternocken	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Strudel	6,50 €

Fisch

Baybachtal-Forellenröllchen mit Bärlauch und Lachs gefüllt im Gemüsenest auf Basmatireis	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Stauden-Sellerie mit Kartoffel-Petersilien-Püree	17,50 €

Fleisch

Riesling- „Coq au vin“ (mit Trauben und Champignons geschmort) mit neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse	16,50 €
Duett vom Hunsrücker Rind mit grünem Spargel und Nuss-Kartoffeln	17,50 €
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat	16,50 €
Rumpsteak an grüner Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Salat	18,50 €

Vegetarisches Gericht

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise	14,50 €
wahlweise mit	
- kleinem Schnitzel zzgl.	9,50 €
- Hunsrücker Hochland- Rinderschinken	6,00 €

Desserts

Rhabarbertarte mit Vanilleeis	7,50 €
Weinbergspfirsich auf Mandelcrème und Himbeersauce	7,50 €
Holunderblütensüppchen mit Joghurtschaum und Apfelkugeln	8,00 €