

heute schon

Hunsrück geschmeckt?



Suppen

Tomaten – Basilikumsuppe 6,80 €

Beachten Sie auch die Suppen und Vorspeisen auf unserer Sonderkarte zur Wildwoche

Salate

mit unserem beliebten Hausdressing, laktosefrei aus Rapsöl, Apfelessig, süßem Senf, Basilikum und Zwiebeln
Beilagensalat, gerne auch vorab 4,80 €

Herbstsalat

mit gegrillter, marinierter Hähnchenbrust 16,50 €

Herbstsalat mit Schnitzelstreifen vom Hunsrückschwein 16,50 €

Herbstsalat mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse und hausgemachtem Pflirsich-Chutney 16,50 €

Schweinefleisch

Schinderhannes – Schnitzel vom Hunsrückschwein mit kräftiger Zwiebel – Biersauce, Bratkartoffeln 17,50 €

Aus der Metzgerei Schmitt / Mandern Hochwald-Schwenker, Röstzwiebeln & Bratkartoffeln 17,50 €

Rindfleisch aus der Region

Kleines Rumpsteak vom Morbacher Weiderind ca 170 Gramm (Metzgerei Kneppel, Morbach) mit Pommes Frites und Röstzwiebeln 28,50 €

Vom Forellenhof Trauntal

Gegrilltes Börfinker Zweierlei (Lachsforellen- & Regenbogenforellenfilets) mit Kartoffelröstlingen und knackfrischem Rahmgemüse, dazu Kräuterdip 21,50 €

Hähnchenbrust

vom Geflügelhof Lausberg / Niederstedem bei Bitburg

Hähnchenbrustschnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken, auf Bandnudeln vom Geflügelhof Rock 17,80 €

Hähnchenbrustschnitzel

mit Rahmsauce & hausgemachten Spätzle aus *Mannerer* Dinkelmehl 17,80 €

Marinierte Hähnchenbruststreifen

mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse, Pflirsich-Chutney & Kartoffel – Röstlingen 17,80 €

Eifeler Hähnchenbrust - Burger

mit dünnem Hähnchenschnitzel, Käse, Rauchfleisch & Tomate im Brioche – Brötchen aus Tobis Backstuff, Dip & Rohkost 9,50 €

Dies & Das

Hunsrück pur (vegetarisch)

Breite Bandnudeln vom Gösberghof / Schmelz mit Tomatensauce, dazu gegrillter Bornwieser Flammkäse 16,50 €

Linsencurry (vegetarisch)

aus Bliesgauer Linsen, abgeschmeckt mit Ingwer & Kokosmilch, dazu Kartoffel – Röstlingen 13,80 €

Bornwieser Flammkäse - Burger (vegetarisch)

mit Flammkäse, Pflirsich-Chutney & Rohkost 9,50 €

Kropfern (Kartoffeln) vegetarisch ...

5 Kartoffelröstlingen aus Morscholzer Kropfern mit hausgemachtem Dip 7,80 € mit Pflirsich – Chutney 8,00 €

Hunsrücker Speck- Schnuute...

Ofenfrisch, aus Sommerauer Mehl gebacken mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Käse 7,50 €

heute schon

Hunsrück geschmeckt?



Beachten Sie auch die Hauptgerichte auf unserer Sonderkarte zur Wildwoche

Kinderteller: Panierte Hähnchenbruststreifen, mit Pommes & Ketchup / Mayo 9,50 €

Ebbes davor: Appetitmacher

Ruwer – Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur
Glas 3,80 € Flasche 18,50 €
mit Weinbergspflirsichlikör oder Holunderblütensirup 4,50 €

Für Träumer & Helden

Sinnlich, süß & sündig ist dieser Moselriesling als Apéritif aus dem Weingut Nick Köwerich / Leiwien 5 cl 3,50 €

Hausapéritif

Holunderblütensirup & Campari mit Ruwer-Riesling-Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur 0,2 l 5,00 €

Wermut Spritz von der Nahe

die regionale Martini-Alternative, auf Eis 5 cl 4,20 €

Dom Spritz Zero

Der alkoholfreie Riesling der Bischöflichen Weingüter mit einem Spritzer Holunderblütensirup aus dem Wald & Wiesenkorb Glas 0,2 l 4,00 €

Ofenfrische Hefeschnuuten

Süße Schnuute mit Apfelstückchen auf Schmand mit Zimt-Zucker 5,50 € mit Eis 6,80 €

Blaubeerschnuute

mit frischen Blaubeeren auf Schmand mit Zimt-Zucker 5,50 € mit Eis 6,80 €

Schon probiert?



Eis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
1 Kugel 1,60 € 2 Kugeln 3,10 € 3 Kugeln 4,50 €
Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen und wählen Sie „Ebbes für drauf“....
Sahne..... 0,60 € Schokosauce..... 0,50 €
Eierlikör... 0,80 € Nußsirup & Krokant.... 1,50 €

Kaffeekränzchen...

3 Kugeln Eis aus der Eiswerkstatt, mit Sahne und Kaffee Crème 7,40 € oder Cappuccino 7,80 €

Cookie-Becher

3 Kugeln (Nußig, Vanille und Schokoeis) mit hausgebackenen Hunsrück-Cookies und Sahne, Schokosauce, Karamellsauce & Krokant 8,20 €

Brettchen für Verliebte

2 x 3 Kugeln (unsere aktuellen 6 Sorten) mit Sahne & Schokosauce 9,80 €

Ebbes hinterher...

Brände von Jücker / Paschel

Kräuterbrand, Silberner Kammerpreis 3,00 €
Mirabellen- und Zwetschgenbrand (Silber) 3,50 €
Schlehenlikör (Silberner Kammerpreis) von Jücker 3,50 €
Williams, Goldener Kammerpreis 3,50 €

Aus der Hunsrücker Genußmanufaktur

Hunsrücker Kräuterhannes 2,80 €
Walnußlikör & Vanille Kirschkör 2,80 €

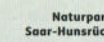
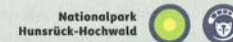
Vom Hofgut Serrig

Ingwerlikör 2,80 €
Heidelbeerlikör 2,80 €

Aus dem Wald- & Wiesenkorb

Kelvados, nach Art des Calvados gebrannt aus Viez, gelagert in Eichenfässern 3,20 €

PARTNER



damit's Hunsrück bleibt

Hintergrundmotiv: © Reckenwald / Naturpark Saar-Hunsrück