

heute schon

Hunsrück

geschmeckt?

SUPPEN

Tomaten – Basilikumsuppe 6,80 €
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käsecrouñton 7,20 €

SALATE

mit unserem beliebten Hausdressing, püriert, laktosefrei
aus Rapsöl, Apfelessig, süßem Senf, Basilikum und Zwiebeln
Beilagensalat, gerne auch vorab: 4,90 €

Frühlingsalat

mit gegrillter, mariniertes Hähnchenbrust 17,50 €

Frühlingsalat mit Schnitzelstreifen

vom Hunsrücksschwein 16,50 €

Frühlingsalat mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse
und hausgemachtem Pfirsich-Chutney 16,50 €

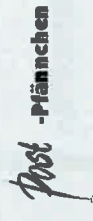
SCHWEINEFLEISCH

aus der Metzgerei Schmitt / Mandern

Gegrilltes Schweinesteak
mit frischem Champignonrahm und Pommes frites 19,50 €

Schinderhannes – Schnitzel

mit kräftiger Zwiebel – Biersauce, Bratkartoffeln 18,50 €



Schwabenpfännchen (3 Schweinemedallions vom Grill)
in frischem Champignonrahm, dazu hausgemachte Spätzle
aus Manderter Dinkelmehl 22,50 €

RINDFLEISCH

Rumpsteak vom Morbacher Weiderind

mit frischen Champignons, Kräuterdip & Pommes 28,50 €

FISCH VOM FORELLENHOF TRAUNTAL

Gegrilltes Börfinker Zweierlei

(Lachsforellen- & Regenbogenforellenfilets)
mit Kartoffelröstlingen und frischem Rahmgemüse,
dazu Kräuterdip 22,80 €



HÄHNCHENBRUST

vom Geflügelhof Lausberg / Niederstedem bei Bitburg

Hähnchenbrustschnittel

mit Tomaten und Käse überbacken,
auf Bandnudeln vom Geflügelhof Rock 18,50 €

Marinierte Hähnchenbruststreifen

mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse, Pfirsich-Chutney
& Kartoffeln – Röstlingen 18,50 €

Radlerstreifen

Marinierte Hähnchenbruststreifen vom Grill
mit Bratkartoffeln & Kräuterdip 18,50 €

Rahmschnittel

mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce 18,50 €

DIES & DAS

Hunsrück pur (vegetarisch)

Breite Bandnudeln vom Geflügelhof Rock / Perl
mit Tomatensauce, dazu gegrillter Bornwieser Flammkäse 16,50 €

Bornwieser Flammkäse - Burger (vegetarisch)

mit Flammkäse, Pfirsich-Chutney & Rohkost
im Sommerauer Bröche-Brötchen 11,50 €

Hähnchenburger

Paniertes Schnittel vom Eifel-Hähnchen mit Tomaten und Käse im
Bröche-Brötchen aus der Sommerauer Mühle 12,80 €

Krompern (Kartoffeln) vegetarisch ...

5 Kartoffelröstlingen aus Morscholezer Krompern
mit hausgemachtem Dip 7,80 € mit Pfirsich – Chutney 8,50 €

Keller Kirmesspätzle

Hausgemachte Spätzle aus Manderter Dinkelmehl,
mit gekochtem Schinken und Käse im Pfännchen 10,50 €

Flammkuchen aus der Sommerauer Mühle

mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Käse 9,50 €

KINDERTELLER

Paniertes Hähnchenbrust-Schnittelchen
mit Pommes & Ketchup / Mayo 9,50 €

heute schon

Hunsrück

geschmeckt?

APPETITMACHER ... Ebbes davor

Ruwer – Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur

Glas 3,80 € Flasche 18,50 €
mit Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup 4,50 €

Palzemer Crémant ganze Flasche 22,50 €

Weingut Kellerhof, Bernhard Boesen, Palzern / Obermosel

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 5,80 €

Wermut Spritz von der Nahe

die regionale Martini-Alternative, auf Eis 5 cl 5,00 €

Kab' Zero spritz!

Alkoholfreier Secco von der Ruwer
mit einem Spritzer Holunderblütensirup
Glas 0,2 l 4,90 €



SCHON PROBIERT?

Eis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
in wechselnden Sorten, je nach Jahreszeit

1 Kugel 1,70 2 Kugeln 3,20 3 Kugeln 4,80

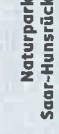
Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst
zusammen und wählen Sie „Ebbes für drauf“ ...

Sahne 0,60 € Schokosauce 0,50 €

Erbeersauce 0,50 € Eierlikör... 0,80 €

Nußsirup & Krokant... 1,50 €

PARTNER



damit's Hunsrück bleibt