

heute schon

Hunsrück geschmeckt?

Suppen

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

Salate

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

Herbstsalat

mit gegrillter, marinerter Hähnchenbrust 16,50 €

**Herbstsalat mit Schnitzelstreifen
vom Hunsrückschwein** 16,50 €

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

**Schweinefleisch vom Hunsrückschwein
Metzger Kneppel & Landwirt Flesch Morbach
Schinderhannes – Schnitzel**
mit kräftiger Zwiebel – Biersauce, Bratkartoffeln 17,50 €

Post -Pfännchen

Schwabenpfännchen (3 Schweinemedallions vom Grill)
in frischem Champignonrahm, dazu hausgemachte Spätzle
aus Manderner Dinkelmehl 21,50 €

Aus der Metzgerei Schmitt / Mandern
Gegrilltes Lendensteak mit frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 18,50 €

Hirschkalbsragoût aus der Hochwälder Jagd
Apfelrotkohl & hausgemachte Spätzle 23,50 €

**Rindfleisch aus der Region
Rumpsteak von Hei! vom Morbacher Weiderind**
(Metzgerei Kneppel / Morbach)
Frische Champignons, Pommes frites & Dip 28,50 €

Gegrilltes Böffinker Zweierlei

(Lachsforellen- & Regenbogenforellenfilets)
mit Kartoffelröstlinchen & frischem Rahmgemüse, 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 – Röstlinchen 17,80 €

Eifeler Hähnchenbrust - Burger

mit dünnem Hähnchenschnitzel, Käse & Tomate
im Bräuche – Brötchen aus Tobis Backstuf, Dip & Rohkost 11,50 €

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, Pflirsich-Chutney & Rohkost 11,50 €

Krompern (Kartoffeln) vegetarisch ...
5 Kartoffelröstlinchen aus Morschozler Krompern
mit hausgemachtem Dip 7,80 € mit Pflirsich – Chutney 8,00 €

Hunsrucker Schnuuten

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

Vegetarische Schnuute
mit Schmand, Tomate, Zwiebeln & Käse 7,50 €

Kinderteller

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

heute schon

Hunsrück geschmeckt?

Ebbes davor:

Appetitmacher

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, Palzem / Obermosel

Für Träumer & Helden

Sinnlich, süß & sündig ist dieser Moselriesling als Apéritif
aus dem Weingut Nick Köwerich / Leiven 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 €

Dom Spritz Zero

Der alkoholfreie Riesling der Bischöflichen Weingüter
mit einem Spritzer Holunderblütensirup
Glas 0,2 l 4,50 €

Hausgemachte Desserts:

Ofenfrische Hefeschnuuten Apfelschnuute

mit Apfelstückchen auf Schmand mit
Zimt-Zucker 6,50 € mit Eis 7,80 €

Beerenschnuute

mit Beeren aus Omas Garten, auf Schmand
mit Zimt-Zucker 6,50 € mit Eis 7,80 €

Krümel Schnuute

mit frischen Streuseln aus guter Butter
und Zimt-Zucker 6,50 € mit Eis 7,80 €



Schon probiert?

Eis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
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 €
Eierlikör... 0,80 € Nußsirup & Krokant.... 1,50 €

Kaffeekränzchen...

3 Kugeln Eis aus der Eiswerkstatt, mit Sahne
und Kaffee Crème 7,60 € oder Cappuccino 7,90 €

Cookie-Becher

3 Kugeln (Nußig, Vanille und Schokolade) mit
hausgebackenen Hunsrück-Cookies und Sahne,
Schokosauce, Karamellsauce & Krokant 8,80 €

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- & Zwetschgenbrand (Silber) 3,50 €
Schlehenlikör (Silberner Kammerpreis) von Jücker 3,50 €
Williams, Goldener Kammerpreis 3,50 €

Aus der Hunsrucker Genußmanufaktur

Hunsrucker Kräuterhannes 3,00 €
Walnußlikör & Vanille Kirschlikör 3,00 €

Vom Hofgut Serrig

Ingwerlikör 3,00 €
Heidelbeerlikör 2,80 €

Aus dem Wald- & Wiesenkorb

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



damit's Hunsrück bleibt

PARTNER

Nationalpark
Hunsrück-Hochwald



Naturpark
Saar-Hunsrück

