



Omas Küche

Von der Hunsrücker Oma
Terrine Kirmessuppe mit Markklößchen,
Nudeln & Gemüs' 6,50 €

Gebrannte Grießsuppe
mit Rauchfleisch und Gemüsewürfelchen im Ansatz 5,80 €

Zidder... Sülze mit Apfelaigrette
aus der Metzgerei Schmitt, Mandern
dazu Bratkaroffeln 9,80 €

Häadeknäpp aus Sommerauer Buchweizenmehl,
mit viel Speck & guter Butter im Pfännchen gebraten,
hausgemachtes Apfelmus und Beilagensalat 9,80 €

Omas Rahmschnitzel....
Von der Hofgut – Hähnchenbrust,
Gemüsedreierlei & hausgemachte Krokettchen 15,50 €

Von der feinen französischen Oma....
Ragoût fin vom Serriger Hofgut-Hühnchen mit Salatgarnitur
Im Blätterteigpastetchen aus Tobis Backstuf, Reinsfeld
Hauptgang 12,50 € als Vorspeisenportion 8,50 €



damit's Hunsrück bleibt



Omas Küche

Bliesgauer Linsengemüse
mit hausgemachten Spätzle & 1 Paar Wienern 10,50 €

KappesMeng mit gebratener Hausmacher
Kartoffeln & Sauerkraut in einem Topf gekocht & gestampft,
dazu gebratene Blut- und Leberwurst
(Metzgerei Schmitt, Mandern) 11,50 €

Sauerbraten vom Hochwälder Weiderind
(Bauer Hausen, Hentern / Metzger Schmitt, Mandern)
mit Apfelrotkohl und Spätzle aus Hochwälder Dinkelmehl,
15,80 €

Gekochtes Rindfleisch vom Henterner Weiderind,
Bouillon-Gemüsekartoffeln und Meerrettichsauce 14,50 €

Und hinterher:
Kalte Schnauze oder kalter Hund....
Der Klassiker aus den 70ern
Butterkekse mit Schokoladen-Kokoscrème, schön gestapelt,
fertig ist der KultKuchen! Mit Kirschsauce & Eis 5,50 €

Omas dicke Waffel
mit Vanilleeis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
dazu heiße Kirschen 6,50 €

