

**Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus.  
Wir freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen.  
Wir wollen verbinden was zusammen gehört:  
Handwerk & Qualität – Gast & Gastgeben.  
Getreu unserem Motto - „träumen & genießen“**

## Menü

### Genussmomente

#### Gruß aus der Küche

**Carpaccio vom Hirsch** | Feigen | Meerrettich | Nüsse € 13,0  
\*\*\*

**Kurz gegrillter Thunfisch** € 16,-  
lauwarme Asiamarinade | Kohlrabi | Sesam  
\*\*\*

**Kalbsrückensteak mit Walnuss-Thymiankruste** € 26,9  
Sellerie | Portweinjus  
\*\*\*

**Zweierlei Schokoladenmousse** € 8,9  
eingemachte Himbeeren | Schokoladenerde

€ 54,- p.P  
ohne Hirsch € 48,-  
ohne Thunfisch € 45,-

Montag „ Valentinstag“ 14. Februar 2022 – Fondueabend nur mit Reservierung  
Freitag 18. Februar 2022 – Sushi Lovers nur mit Reservierung

Haus Sekt   Freixenet   Frankreich	0,1L	3,9		
Haus Hugo   Pfirsich Sekt   Pfirsich Sirup   Mineral Wasser				6,2
Copaboca Verdejo   Weiß wein   fruchtig Trocken	0,1L	3,9	0,75L	25,9
Pasion Bobal   Rosé wein   Trocken   Spanien	0,1L	4,4	0,75L	27,9
Valpolicella Ripasso   Rot wein   Voll, Elegant, Trocken   Italien	0,1L	5,1	0,75L	32,5
Kümmel Schnaps   Hamburg				4,2
Trauben Brand   Mayschoss ahr				3,4

**Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns.  
Das Gasthaus Team - Andy, Teddy & Fleur**

**Vorspeisen:**

**Hausbrot** mit Kräuterbutter und Aufstrich <sup>1,2,6,9</sup> V € 6,-

**Hausgemachte Gulaschsuppe** | Brot € 7,5

**Gebackener Kürbisstrudel** | Feldsalat | Kürbiskernmarinade V € 11,-

**Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl** | Chili | Tomaten € 12,-

**Geräucherte Wachtelbrust** | Sellerie | warmer Zwiebelsalat | Äpfel € 14,-

**Hauptgerichte:** **Haussalat als Beilage** € 4,80

**Unsere Gasthaus Steaks** – serviert mit Pfeffersoße | Zwiebelmarmelade  
geschmorter Spitzkohl | Wildkräutersalat | Pommes frites

➤ **Kleines Rinderfilet** ( ca. 160 gr. ) € 27,-

➤ **Entrecôte von der heimischen Färse** ( ca. 300 gr. ) € 33,-

**Cremiges Rote Beete Risotto** | Blauschimmelkäse | Lauch | Äpfel V € 18,-

**Gegrillter Ziegenkäse** | bunter Haussalat | Tomatentapenade V € 16,-  
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

**Gebاراتenes Seesaiblingsfilet** | Curryschaumsoße | Physalisragout  
„verbrannter“ Lauch | Kartoffelpüree € 25,-

**Rosa Hirschrücken gebraten** | Rotkraut | Scharzwurzeln € 29,-  
gratinierte Griesgnocchi

**Sanft geschmorte Ochsenbäckchen** | Portweinjus | Selleriecreme € 22,9  
Staudensellerie | Rosmarinkartoffeln

**Rosa Zwiebelrostbraten** | Rumpsteak | Röstzwiebeln € 26,9  
Speck | Bohnen | Kartoffelpüree

**Wiener Schnitzel vom Kalb** in Butterschmalz gebacken € 21,9  
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat <sup>9,6,2</sup>

**Hausburger** | Rindfleisch | Gouda | Speck | Eisberg € 15,9  
Röstzwiebeln | Pommes frites

**Dessert:**

**Ausgewählte Käsesorten** | Feigensenf | Trauben | Nüsse € 13,-

**Süße Topfenknödel** | Zwetschgenragout | Vanillesoße € 8,9

**Vanille Creme Bruleé** | frische Früchte | Krokant € 8,9

**Vanilleeis** | warme Schokoladensoße | Sahne € 7,5