

Die letzte Speisekarte vor der Corona bedingten Schließung im November. Unser außer Haus Angebot finden Sie unter einem anderen Button.....

Was hat Saison, was schmeckt uns heute:

Gemüsesuppe „nach Lust & Laune“ 🌻 -vegetarisch 5,20

Doppelte Wildkraftbrühe mit Portwein abgeschmeckt
als Einlage feine Wildklöschen 7,20



Gebratenes Welsfilet

gebraten mit Kirschtomaten, viel frischer Petersilie und Kapernäpfel
dazu Rosmarinkartoffeln und eine bunte Salatgarntur 19,80

Endlich, im Herbst, darf sich unser Chef wieder seinen Schmorgerichten widmen:

Sauerbraten vom Biorind (Hof Singhof, Nastätten)
mit Bauernwirsing und hausgemachten Kartoffelklößen 21,80

Geschnetzeltes von der Rehwildkeule mit frischen Pfifferlingen
In Sahnesoße, dazu Walnussspätzle und buntes Herbstgemüse 22,80

„Würste sind wunderbar „

Heute: Salsiccia vom Moselschwein & Wildwurst mit dreierlei zum eintunken,
auf Kräuterpüree und Bauernwirsing 14,80

Chefs Gewürzrotkraut mit Kürbisspalten und Maronen 🌻 -vegetarisch
Dazu lauter kleine Kartoffelpufferchen und ein Salatschüsselchen 15,80

Bärlauchpesto aus unserem Garten auf frischen Bandnudeln
mit gegrillten Kirschtomaten 🌻 - vegetarisch 11,80
zusätzlich gebratene Garnelen, bei beiden ein Schüsselchen Salat 19,80

Unser vegetarisches „Irgendwas“ 🌻 -vegetarisch

Damit es den Freunden der fleischlosen Küche nicht zu langweilig wird haben
wir hier zusätzlich immer ein wechselndes Gericht in petto

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 5 % MwSt ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.
Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.

Vorneweg, hinterher oder sowieso

Gegen den großen Hunger, der ganz schnell gestillt werden muss.

Susannes Dipvergnügen 🌻 – kann auch vegetarisch

Drei verschiedene Dips, Pesto oder Kräuterbutter

mit einem Blumentopf voll Brot

4,80

.....noch einen Blumentopf voll Brot

1,00

Unsere Herbstfreuden „gläserweise“

als Vorspeisen, als Zwischengang oder mehrere als Hauptgericht

Quiche „nach Lust & Laune“ 🌻 – vegetarisch

6,80

noch einmal die Wildkräuterquiche mit Pfeffer-Honigschmand
und eine kleine Salatgarnitur

Chips von Metzger Pauls geräucherten Blutwurst

5,80

Mit einer Kräuterpanade und zweierlei Dips

Unser Löwenzahnchutney 🌻 – vegetarisch

6,80

auf gebratenem Ziegenkäse auf kleinem wildem Salat

Kleine Schafskäsestrudel 🌻 – vegetarisch

6,80

mit einem Klecks Karotten-Linsencurry und Chefins Erdnusssoße

Hausgemachte Falafel mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze

mit zweierlei Dips nach Lust & Laune 🌻 – vegetarisch

6,50

Hirsch-Sate mit Susannes Erdnusssoße

auf scharfem Karottensalat

7,80

Forellensticks in Kräuterpanade und knusprig gebacken

mit hausgemachter Remoulade auf grünem Kartoffelsalat

8,80

...und nicht vergessen: Unsere süßen Minis

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 5 % MwSt ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.

Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.

Unsere Klassiker, oder das was immer da ist

„Bucher Festtagssuppe“

5,80

Chefs klare Rinderkraftbrühe mit (mindestens) dreierlei Einlage

Der Liebling der Gäste: Luftgetrocknetes „Mettwörschtsche“

in Zucker karamellisiert, mit Apfelschnaps abgelöscht, dazu Brot und Butter
(ich weiß hört sich komisch an, schmeckt aber toll!)

5,80

Der hausgebeizte „Gravad Lax“ (begleitet uns schon 40 Jahre lang)

nach norwegischem Originalrezept, mit Honig-Dill-Senfsoße,
an kleinen Kartoffelpufferchen und Salatgarnitur

als Vorspeise 10,80/ als leichtes Hauptgericht 18,80



Das gute alte Jägerschnitzel, bei uns in leckerer Kräuterpanade

mit frischen Champignons in Rieslingsahne, dazu klassische
pommes frites und eine bunte Salatgarnitur

14,80/ kl. Port. 11,80

Salatteller „nach Lust & Laune“ kann vegetarisch,

kunterbunte Blatt- und Pflücksalate mit allerlei „Gesundem“ garniert
Obenauf, ganz wie Sie wünschen mit Hühnerbrust oder unsere
vegetarische Art mit Käsewürfel und gebratenen Pilzen
oder mit gebratenen Garnelen

12,80

14,80

Forellenfilets ganz frisch aus dem Westerwald

dieses Mal knusprig paniert mit sauce remoulade und
buntem Kartoffelsalat

17,80

Hirschgulasch in Spätburgundersoße

klassisch mit Preiselbeeren und Apfelbrei, Butterspätzle
und frischem Gewürzrotkraut

21,80

Gewürfeltes, gebratenes Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Bandnudeln und mit einer bunten Salatgarnitur

21,80

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 5 % MwSt ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.

Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.