



Menü

Kraftbrühe mit Graupen

-.-.-

Gekochtes Rindfleisch

mit Meerrettichsauce

Wirsing, Kartoffeln

-.-.-

Eisbecher mit Beeren

29,50 €

vegetarisches Menü

SooNahe-Flammkäse an Rucola

-.-.-

Semmelknödel

Pfifferlinge á la crème

-.-.-

Heiße Pflaumen in Mandelbutter

hausgemachtes Zimtparfait

31,00 €

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Tomaten und Basilikum

13,40 €

Lachs und Seelachs vom Grill an Blattsalat, Sc. Vinaigrette

11,30 €

SooNahe-Wagyu-Pastrami mit Apfelsalat

14,00 €

Suppen

Kraftbrühe mit Graupen

7,50 €

Pfifferlingcremesuppe

7,50 €

Hauptgerichte

Jägerschnitzel vom SooNahe-Schwein (auf Wunsch paniert)

mit Zwiebeln und Pilzen, pommes frites, Salat

16,20 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzsauce, Karotten, Kroketten

21,40 €

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Wirsing, Kartoffeln

18,50 €

Rinderschmorbraten mit Rotkraut, Klößen

18,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salat

26,30 €

Hähnchenschnitzel mit pommes frites, Salat

17,40 €

Seelachsfilet, paniert, Sc. Remoulade, Kartoffeln, Salat

17,40 €

Lachs in Riesling, Brokkoli, Nudeln

21,90 €

Für den kleinen Hunger:

Gefüllter Klobß Hunsrucker Art mit Specksauce

10,80 €

Kleiner Fischteller mit Rieslingsauce, Brokkoli, Nudeln

14,00 €

Kleines Kalbssteak mit Pilzsauce, Wirsing, Nudeln

17,40 €

Gerichte ohne Fleisch

SooNahe-Flammkäse mit Preiselbeeren

11,80 €

Semmelknödel mit Pfifferlingen á la crème

17,50 €

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,20 €

Eisbecher mit Beeren

7,00 €

Zimtparfait mit heißen Pflaumen in Mandelbutter

7,30 €

Grand-Marnier-Parfait mit Früchten, Himbeersauce

7,50 €