

Herzlich Willkommen

im



Küchentradition hat Zukunft

Einflüsse aus aller Welt integriert in europäische Küchenrezepte. Unsere Köche sind kulinarische Entdecker mit Heimatverbundenheit, die unsere langjährigen Familienrezepte in neuem Glanz erstrahlen lassen. Ob Klassiker oder außergewöhnliche Kreationen – beides finden Sie auf unserer Speisekarte.

Bei weiteren Wünschen und Anregungen stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter stets zur Seite. Getreu dem Motto „Die Welt findet sich in Tradition“ wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Diehl-Mehlhorn

Sie haben die Wahl

Sie können Ihr persönliches 3-, 4- oder 5-Gang Menü „Clemens“ zusammenstellen und genießen, was Ihnen gefällt.



- * 3-Gang Menü „Clemens“ € 42,00 p.P.
- * 4-Gang Menü „Clemens“ € 47,00 p.P.
- * 5-Gang Menü „Clemens“ € 52,00 p.P.



Wählen Sie entsprechend Ihrem Menü jeweils ein Gericht aus jeder Speisenkategorie (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert).

Dieses Angebot gilt nur bei gleichzeitiger Bestellung zu Beginn.

Für ein Menü mit Châteaubriand berechnen wir einen Aufpreis von € 9,90 p.P.

Unser Klassiker – am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Châteaubriand

an Sauce Béarnaise mit Gemüse der Saison, Bratkartoffeln² und hausgemachten Spätzle

€ 34,50 p.P.

2 mit Konservierungsstoff

Wenn Sie bei Genuss von Lebensmitteln unter allergischen Reaktionen leiden, fragen Sie nach unserer Allergienkarte.



Von Wiesen und Weiden

Rhabarber-Rucola-Salat
mit Pinienkernen
und karamellisiertem Ziegenkäse
11,50 €



Kimchi-Eintopf
mit mariniertem Schweinebauch
9,50 €



Rosa gebratenes Schweinefilet
unter der Ricotta-Senf-Zwiebel-Haube,
dazu grüner, gebratener Spargel und Wasserbrotwurzel-Stampf
22,00 €
als Zwischengang 15,50 €



Lammhüftsteak
an Kichererbsen-Püree,
dazu Schmortomaten und Joghurt-Minz-Sauce
26,00 €

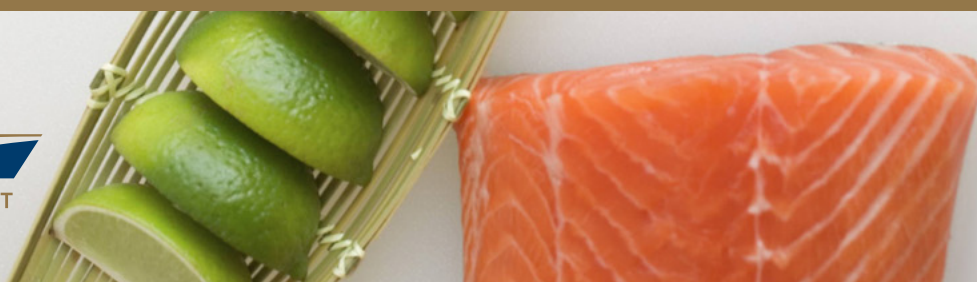


Steak vom Angus-Roastbeef
mit glasierten breiten Bohnen
und Kartoffel-Muffin
27,00 €



Surf and Turf mit Jakobsmuscheln
*(Surf and Turf, das ist ein Steak vom Angus-Roastbeef
in Kombination mit Jakobsmuscheln)*
33,00 €

Für ein Menü mit Surf and Turf berechnen wir einen Aufpreis von 6,00 € pro Person.



Aus Flüssen und Meeren

Salat Nicoise

– Thunfisch, Wachtelei, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln –
15,00 €



Essenz von Edelfischen

mit Fenchel-Meeresfrüchte-Salat
10,00 €



Gebratenes Filet vom Papageiefisch
an Wasserspinat und Kartoffel-Brandade
26,50 €



Wels-Strudel mit Rübchengemüse
an Bergkräuter-Risotto
als Zwischengang 16,00 €
als Hauptgang 25,00 €

Weinempfehlung

**2015er
Klottener Riesling
Kabinett**
trocken
Burg Coraidelstein
Obermosel
Erzeugerabfüllung
Leo Fuchs
0,75 l
29,00 € €



Pfiffige Waldpilze vegan bis pescetarisch

Vegan	Kräuterseitling-Brotsalat mit Auberginen-Kaviar	9,50 €
Vegetarisch	mit Taleggio	11,50 €
Pescetarisch	mit Ceviche vom Schwertfisch	13,50 €



Vegan	Waldpilz-Bouillon	8,00 €
Vegetarisch	mit pochiertem Wachtelei	8,50 €
Pescetarisch	mit pochiertem Jakobsmuschel	9,50 €



Vegan	Tagliatelle mit Sesam, Balsamico marinierten Shiitake- und Austernpilzen, geröstetem Knoblauch, dazu junger Blattspinat	17,00 €
Vegetarisch	mit getrüffeltem Wachtelspiegelei	18,00 €
Pescetarisch	mit gebratenen Garnelen	25,00 €



Pfifferlinge	gebratene Pfifferlinge mit hausgemachten Spätzle	17,00 €
--------------	---	---------



Pfifferlinge	Pfifferlinge à la Creme mit hausgemachten Spätzle	18,00 €
--------------	--	---------

<u>Dazu reichen wir gerne</u>	Wiener Schnitzel	8,00 €
	Tranchen vom Schweinefilet	9,50 €
	Steak vom Rinderrücken	17,00 €
	gebratenes Zanderfilet	9,00 €
	Lammhüftsteak	12,00 €
	Medallion vom Rinderfilet	20,00 €

*Wenn Sie eine der Speisen im Rahmen des „Clemens“-Menü wählen,
werden diese Speisen extra berechnet.*



Klassische Karte

Fasanen-Terrine an Feldsalat
dazu Orangen-Chutney und Rosmarin-Brioche
10,50 €



Borschtsch mit Wildklößchen
Sauerrahm und Knoblauchbaguette
9,00 €
als Zwischengang 14,00 €



Hirschedel-Gulasch mit gebratenen Waldpilzen
dazu gebackener Kürbis und hausgemachte Spätzle
20,50 €



Geschmorter Sauerbraten von der Rehkeule
an Quitten-Rotkohl, dazu Kartoffelklöße
22,50 €



Gebratener Wildschweinrücken mit Preiselbeer-Jus
an Wirsing-Julienne,
dazu gebratene Semmelknödelscheiben
21,00 €



Cordon bleu vom Kalb
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler
mit Röstkartoffeln ^{2,3}
und einem kleinen Salat der Saison
23,00 €

Weinempfehlung

**2013er
Ruber Spätburgunder**
trocken
Ahr
Erzeugerabfüllung
Weingut Nelles
0,75 l
34,00 €

2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel



Verzeihliche Sünden

Halbgefrorenes von der Blaubeere
an weißem Kaffee-Espuma

9,50 €



Weißer Schokoladen-Mousse-Riegel
mit Waldbeerengelee

9,50 €



Vegan: Kokos-Zitronengras-Kaltschale
mit Cassis-Sorbet

8,50 €



Erdbeeren und Himbeeren mit Schokolade
– Himbeer-Panna-Cotta an Schokolade, Erdbeer-Minze-Salat
& Erdbeersorbet in Schokolade –

10,50 €



Dreierlei Sorbet
Pfirsich-Wildkräuter-Sorbet, Sorbet von der Schwarzkirsche,
Ananas-Basilikum-Sorbet

11,00 €



Kleine Käseauswahl
von unseren europäischen und einheimischen Käsereien
serviert mit Brotauswahl und Butter

10,50 €



Dazu empfehlen wir einen kräftigen Espresso
in Verbindung mit Bränden der Birkenhofbrennerei
aus dem Nistertal im Westerwald.



Tradition und Moderne

So lautet die Philosophie des Westerwälder
Traditionsunternehmens, das offen ist für neue Wege:
der Birkenhof Brennerei.

Bewusst der langen Tradition Westerwälder Brennkunst,
die sich seit mehreren Generationen in Familienbesitz befindet,
aber auch offen für Neues, das ist Birkenhof.

Neben den traditionellen Westerwälder Spezialitäten im Tonkrug
(weit über die regionalen Grenzen bekannt) bietet BIRKENHOF
auch im Bereich Obstbrennerei Destillate der Spitzenklasse.

Ein schlankes, geradliniges Erscheinungsbild der Flasche spiegelt
den Inhalt wunderbar wieder.

Aromakonzentration auf höchstem Niveau durch fachmännisches
Einmaischen und Destillieren,
ohne Zugabe von Aromastoffen oder Zucker.

Probieren und genießen Sie mit uns!

Sorbets

zwischen den Gängen oder als eiskalter Abschluss



Pfirsich-Wildkräuter-Sorbet

6,50 €



Sorbet von der Schwarzkirsche

6,50 €



Ananas-Basilikum-Sorbet

6,50 €

Alle Sorbets werden mit einem trockenen Rieslingsekt aufgefüllt.