

10/20



Herzlich Willkommen an der Lahnquelle

Wein des Monats:

Terre al Piano Pinot Grigio
trocken 0,2l 6,50€ Flasche 0,75l 19,50€

Endinger Vulkanfelsen Spätburgunder
trocken 0,2l 6,50€ Flasche 0,75l 19,50€

Unsere Selbstgemachten Limonaden in 0,5 Liter 5,80€
In den Sorten: Aprikose/Lavendel --- Stachelbeere/Minze

Aperitifempfehlung: 0,25l Mispelchen/Calvados /Tonic/Eis 6,90€

Monin Bitter/ alkoholfreier Aperitif, ähnelt
Campari/Eis/ Orangensaft 5,90€
HUGO Sekt/Minze und Holunder 6,80€
Aperitivo **Rosato / Hibiskus/**
Orangenblüten/Eis/Sekt 6,80€

Lillet/ Eiswürfel/Beeren/Wildberry
6,80€
Caipirinha Limette/ Eiswürfel/Pitu/
Rohrzucker 6,80€
BULLDOG DRY GIN
Mare/Eiswürfel/Wacholder/Tonic 8,80€

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Unsere Speisekarte variiert fast täglich. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, oder auf etwas allergisch reagieren, sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern (**Diese Karte wird Desinfiziert**)----

Vorspeisen: Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot

Garnelenpfännchen/ Chili/ Knoblauch/ Baguette 11,50€


2 Handkäschen mit Musik/Bauernbrot/Butter 7,65€

Flädle Suppe vom Tafelspitz 5,65€

6 Weinbergschnecken im Haus/ Knoblauchbutter 10,15€

Carpaccio/ BIO Kalbsfilet/ Parmesan/ Rucola

klein 9,80€ GROSS 17,75€

 BIO Rote-Beete Karamellierter Ziegenkäse/Honig/

klein 8,90€ GROSS 16,80€

Hirschschinken/Feigendipp/ geröstetes Steinofenbrot

klein 8,90€

Vitello Tonato/Kalbfleisch/Thunfisch/Kapern/Rucola

klein 10,60€ GROSS 19,00€

Hauptgänge:

 **Gemüsesuppe Quer durch den Garten Vegetarisch** 9,90€ **Mit Wursteinlage** 12,80€

 **Spaghetti/** Tomaten Basilikum - Pesto/ Parmesan 12,60€

Beilagensalat 3,80€

Vegan: Gemüsepfanne Thai-Style/Ingwer/Curry/Kokos/Pfannenkartoffeln 17,50€

Champignonschnitzel „**Forstmeister Art**“ vom Schweinerücken/ Salat/ Pommes 14,80€

Westfälische Mettwurst/Kartoffelstampf/Wirsing 9,80€

Curryspaghetti/Kirschtomaten/Hähnchenbrust 14,45€

Geschmorrte **Wildschweinkeule/** Pfeffer-Kirschoße/ Rotkohl/Birne/Spätzle 19,00€

Wildragout/Pilze/ Preiselbeeren/Birne/Spätzle und Salatteller 17,90€

Zürcher Geschnetzeltes vom **BIO Kalb/** hausgemachter Rösti/Salatteller 24,80€

Steaks vom Hirschrücken/ rosa / Hollunderbeersöße/ Apfel/ Rahmbrokkoli/Schupfnudel 25,90

Hauptgänge:

Winterkabeljaufilet/ Zitronenpfeffer/Rahmwirsing/Rosmarinkartoffeln 22,00€

Tafelspitz vom BIO Kalb/ Meerrettichsoße/ Stampfkartoffeln/Rote Beete-Salat 17,90€

Hauch dünn und in Schweineschmalz ausgebackenes **Wiener Schnitzel/ XL**
Kalb/Preiselbeere/Bratkartoffel/Salat/ 22,60€

Schweizer Schlemmertopf kleine Steaks und Filets auf Butterspätzle mit
Champignons und Hollandaise überbacken, Salatteller 19,90€

Gebratene **Blut/Leberwurst/Kraut/Zwiebel/ Stampf** 11,90€



Gartensalate/ Balsamico – Honigdressing/ geröstete Kernen/Kräuter/Baguette 10,90€

Mit gegrillter Hähnchenbrust 14,90€

Mit Knoblauchgarnelen 15,90€

Mit Feige/ Gratinierter Ziegenkäse 15,50€

Schlemmern zu Zweit:

Doppeltes Filetsteak im BIO Heu gebacken/Frische Pilze/
sc. Bernaise/Bratkartoffeln/ Salatschüssel

Preis pro. Person 29,85€

Spaghetti/Kirschtomate/Knoblauch/Wildgarnelen & Langustenschwanz/
Salatschüssel

Preis pro. Person 29,85€

Steaks vom Black Angus Rind

Rumpsteak, Kräuterbutter./Salatteller/ Rosmarinkartoffeln 200gr. 19,50€ 300gr. 27,50€

Filetsteak 200gr. 22,50€ 300gr. 32,00€

Vesperkarte:

„Strammer **Max**“ XXL Schinken/Gurke/Spiegeleier 11,80€

Doppelschnitte Bauernbrot/ Hessische rote Wurst Gewürzgurke 9,90€

Hausmacher Platte Wurst/ Käse/Schinken/ Butter/ Brot, Gurke/Bratkartoffeln
Ab 2 Personen pro.Person. 13,90€

Dessert:

Nussknacker/Walnusseis/ Vanilleeis /gebrannte Nüsse/Sahne/ Likör 6,80€

AMARENA Eisbecher/Vanilleeis/Hausgemachte Amarenakirschen/ Sahne 6,80€

Maracujasorbet mit Sekt aufgefüllt 6,80€

Panna Cotta/ Himbeersorbet/Basilikumöl 6,85€

Affogato Vanilleeis / Espresso. 5,50€

Hausgemachtes Zimteis/Gewürzpflaumen/Sahne 7,20€

Vanilleeis/ Steirisches **Kürbiskernöl**/Kürbiscrunch 7,20€

Die **SOLO**-EIS-Kugel XXL Vanille/ / Schokolade/ Walnuss/Zimt 3,00€

Passionsfruchtsorbet/ Himbeersorbet 4,00€

Stark & Süß drei Minidessert mit Espresso 9,10€ Für **2 Personen.** 17,00€

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit Ihr Eckhard Sinning und TEAM

