

## Dinner Arrangement

2 Gang ( Vorspeise & Hauptgericht oder Hauptgericht & Dessert ) € 30.00

3 Gang ( Vorspeise, Hauptgericht, Dessert ) € 35.00

### Vorspeisen

hausgemachte Wildcrèmesuppe mit Sahnehaube

Rindfleischbrühe mit Markklößchen

französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Sahnehaube

zwei Kanapees ( hausgebeizter Lachs, Roastbeef )

kleiner Blattsalat mit Kräutervinaigrette und Speckwürfeln  
geröstete Pinien - & Sonnenblumenkerne

kleiner bunter Salatteller mit Avocado

kleiner bunter Salatteller mit Feta in Olivenöl und Kräutern

hausgebeizter Nordlandlachs mit Avocado

Melone mit Hunsrucker Rauchschenken

Tomate mit Mozzarella

### Hauptgerichte

Hunsrucker Spießbraten vom Grill, Bratkartoffeln und Krautsalat

Ragout fin in Kräuterrahm mit Käse überbacken  
hausgebackenes Brot oder Bratkartoffeln

geschmortes Rinderragout in Riesling, hausgemachte Spätzle

ofenfrisches Hirschragout in Johannisbeersauce  
hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Kräuterrahm, Bratkartoffeln

Eifelforelle „ blau „ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

überbackener Feta mit Knoblauch, Paprika, Kirschtomaten, Oliven & Chilliflocken  
hausgebackenes Brot oder Bratkartoffeln

kleiner, bunter Beilagensalat € 3.50

### Spargelzeit

frischer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette

Hunsrucker Rauchschenken, Bratkartoffeln, Salatgarnitur

frischer Stangenspargel mit Sauce béarnaise

Roastbeef englisch ( kalt ) oder hausgebeizter Nordlandlachs ( kalt )  
Bratkartoffeln, Salatgarnitur

frischer Stangenspargel mit Sauce béarnaise

Bratkartoffeln, Salatgarnitur

## Wenn's mal etwas Kaltes sein darf ....

wahlweise mit hausgebackenem Brot oder Bratkartoffeln

Roastbeef englisch mit Remouladensauce

hausgemachter Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Matjesfilets mit frischen Kräutern in Sahnensauce

hausmacher Sülze mit Remouladensauce

pikanter Wurstsalat in Kräuter dressing

hausgebeizter Nordlandlachs, Sahnemeerrettich

hausgemachter Spundekäs ( eine moselländische Frischkäsespezialität )

Versuchsteller „ Haus Lipmann „

hausgemachter Geflügelsalat, Wurstsalat, Rindfleischsalat, Roastbeef englisch, Remouladensauce

### große, bunte Salatplatten

frische Blattsalate mit leichtem Joghurtdressing und hausgemachter Rohkost  
wahlweise mit hausgebackenem Brot oder Bratkartoffeln

dazu:

hausgebeizter Nordlandlachs, geräuchertes Forellenfilet, Geflügelsalat oder Thunfisch

Avocado, Spundekäs, Feta in Olivenöl oder lauwarmer Ziegenkäse

## Wenn's mal etwas Besonderes sein darf ....

Wiener Schnitzel ( vom Kalb )

Bratkartoffeln + € 3.00

argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter  
Pefferrahmsauce oder Kräuterbutter

+ € 5.00

französisches Pfeffersteak (vom Rinderfilet)  
in Cognacrahm , Bratkartoffeln

+ € 9.00

### Dessert

warmer Apfelkuchen mit Vanilleis und Sahne

Crème brûlée mit hausgebackenen Makronen

moselländische Weincrème mit rotem Weinbergpfirsich und Sahne

Vanilleis mit heißer Schokoladensöße und Sahne

Vanilleis mit hausgemachten Rumtopf Früchten und Sahne

Zitronensorbet mit Moseltrester

Affogato al caffè (doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleis und Sahne)

gemischtes Käsedessert

Kaffee, Cappuccino, Tee oder Espresso mit hausgemachtem Gebäck