

Unsere Empfehlungen aus der Küche

Westerwald Trio

Himmel und Erde, Feldsalat mit Speck und Croutons, Forellenfilet

11,50 €

A, B, D, F, G, K

Rindfleischsuppe

mit Markklößchen, Eierstich, Fleisch- und Gemüswürfel

7,00 €

A, B, C, F

Schweinfilet im Speckmantel

mit Apfel und Käse überbacken an Rahmsoße mit Kroketten und Salat

20,50 €

A, D, K

*Nordsee-Schollenfilet auf Kartoffel-Gurken-Salat
mit Grüner Soße*

22,50 €

C, D, F, G, K

*Kürbis-Kartoffel-Curry in Rahm mit Ingwer-Chili
dazu gebackener Blumenkohl*

18,50 €

A, B, C, D, F, K, L

Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Walnusseis

9,50 €

A, B, C, K

Wild und Ente

*Halbe Bauernente an Orangensoße
mit Rotkohl und Klößen*

29,50 €

A, B, C, K

*Hirschrückensteak auf Gewürzkürbis-Preiselbeer-Soße
an Walnussrosenkohl und gebackenen Kartoffelkrusteln*

32,00 €

A, B, F, K

*Hausgemachte Wildschweinbolognese
mit feinen Bandnudeln, Preiselbeeren, Parmesan und Feldsalat*

20,50 €

B, C, F, K

*Rehragout in Rotwein-Wacholder-Soße
mit Rotkohl und Klößen*

23,50 €

A, B, C, F, K

Vorspeisen

*Original Hüttenberger Handkäse mit Musik
Bauernbrot und Butter*

7,50 €

A, B

Hessen Tapas vom Brett

*Handkäsesalat, gebackene Blutwurst auf Roter Bete Salsa,
Frankfurter Würstchen an Kartoffelsalat, Ochsenmaulsalat mit grüner Soße,
Schweinskopfsülze und Spundekäs mit Brot und Butter*

15,00 €

A, B, C, D, F, K

*Karamellisierter Ziegenkäse
an Feigensenf, Salatstrauß und Baguette*

10,00 €

A, B, C, F

Suppe

*Kokos-Chilicreme Suppe mit leichter Zitronengras und Chili Note
an gebratenen Riesengarnelen*

6,90 €

A, H, J, K, F

Vegetarisch

*Hausgemachte Maultaschen
mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, Pesto und Salat*

16,00 €

B, F, L

Unsere Salatschüssel

*Marktfrischer Blattsalat in Balsamicodressing
an hausgemachten Rohkostsalaten dazu Baguette*

mit gebackenen Schafskäsewürfeln

10,50 €

A, B, C, D, F, K

mit Hähnchenbruststreifen und Champignons

12,50 €

B, D, F

„Stroganoff“

mit gebratenen Rindfleischstreifen, Champignons und Essiggurkenstreifen

17,00 €

A, B, D, F

Flammkuchen in der Schänke

*Klassisch nach Elsässer Art
mit Schmand, Speck, Käse und Zwiebeln*

7,50 €

A, B

*Griechischer Art
mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Zwiebeln,
gefüllten Oliven und Peperoni*

8,00 €

A, B

*„Unseren Pikanten“
mit Rindfleischsalami, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Käse*

8,50 €

A, B, 3

Hauptspeisen

*Toast Bauernschänke
Schweinefilet mit Sauce Bernaise auf Toast
an glasierten Champignons, Zwiebeln und Speck
mit Salat*

12,50 €

C, D, G

*Argentinisches Rumpsteak (250g)
mit geschmorten Rotweinzwiebeln mit Kräuterbutter an Folienkartoffeln
dazu Kräuterquark und Salat*

29,50 €

A, F

*Schnitzel vom Jungschweinerücken
an Bratkartoffeln und Salat wahlweise*

- Wiener Art -

- mit Champignon-Rahmsoße -

- mit Jägersoße -

- mit pikanter Paprikasoße -

- mit grüner Soße und Spiegelei -

14,00 €

A, B, C, D, F, K

*Kotelette vom Landschwein im knusprigen Fettrand (garantiert 700g)
an Folienkartoffel, Kräuterquark und zweierlei Dips*

28,00 €

A, F, D

Aus der Bauernpfanne

*Roulade vom Mastochsen „Hausfrauen Art“
in eigener Soße mit Rotkohl und Klößen*

18,50 €

A, B, F

*Waldernbacher Schlemmerpfanne
mit kleinem Hackbraten, Geflügelmedaillon und Rindermedaillon
auf Bratkartoffeln an Kräuterbutter, Grilltomate und Salat*

20,50 €

A, D, F, K

*Grober Fleischkäse
auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit Spiegelei dazu Essiggemüse*

12,50 €

B, C, D, F, G, K

Kinderkarte

Nudeln mit Hackfleischsoße und geriebenem Käse

6,50 €

A, B

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

6,50 €

B, C, L, 5

Schnitzel mit Pommes Rot-Weiß

7,00 €

B, C, 5

Dessert

„Heiße Liebe“

Drei Kugeln Vanilleeis an Schlagsahne und warmer Himbeersoße

7,00 €

A, B, K, L, M

Hausgemachte Schokoladen-Tarte

aus Valrhona-Schokolade, Dessert-Kirschen und Eierliköreis

9,50 €

A, B, C, K, L, M

*Trilogie vom Halbgefrorenen
Zitrone/Minze, Erdbeere und Baileys
an Fruchtdecoration*

8,50 €

A, B, C, K

*Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)
mit Sahnegarnitur*

4,50 €

A, B, C, K

Allergene

A Milch
B Gluten
C Ei
D Senf
F Sellerie
G Fisch

H Weichtiere
J Krebstiere
K Nüsse
L Soja
M Lupine

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Geschmacksverstärker

4 mit Farbstoff
5 geschwefelt

3 mit Antioxidationsmittel

Bier vom Fass

<i>Krombacher Pils</i>	0,2	1,60 €	0,3	2,20 €	0,5	3,50 €
<i>Altbier</i>	0,2	1,60 €	0,3	2,20 €	0,5	3,50 €

Flaschenbiere

<i>Krombacher alkoholfrei</i>	0,33	2,20 €
<i>Schöfferhofer Hefeweizen</i>	0,5	3,50 €
<i>Schöfferhofer Weizen alkoholfrei</i>	0,5	3,50 €
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i>	0,5	3,50 €
<i>Schöfferhofer Weizen dunkel</i>	0,5	3,50 €
<i>Malzbier</i>	0,33	2,20 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Taunusquelle classic</i>	0,25	1,50 €	0,7	4,00 €
<i>Taunusquelle still</i>	0,25	1,50 €	0,7	4,00 €
<i>San Pellegrino</i>			0,7	4,50 €
<i>Afri Cola</i>			0,2	2,00 €
<i>Afri Cola light</i>			0,2	2,00 €
<i>Bluna Orange</i>			0,2	2,00 €
<i>Bluna Zitrone</i>			0,2	2,00 €
<i>Apfelsaftschorle</i>			0,2	2,00 €
<i>Orangensaft</i>			0,2	2,00 €
<i>Ananasnektar</i>			0,3	2,00 €
<i>Bananennektar</i>			0,3	2,00 €
<i>Kirschnektar</i>			0,3	2,00 €
<i>KIBA</i>			0,3	2,00 €
<i>Schweppes Wild Berry, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon</i>			0,3	2,00 €

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Milchkaffee</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,50 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Waldbeertee</i>	2,20 €
<i>Pfefferminztee</i>	2,20 €

Offene Weine

Weißwein

*Unsere Rieslinge kommen vom Weingut
Heinz Nikolai – Erbach im Rheingau*

Erbacher Michelmark

Riesling trocken 0,2 4,00 € Fl. 18,00 €

Erbacher Honigberg

Riesling lieblich 0,2 4,00 € Fl. 18,00 €

Grauburgunder

Rheinhessen trocken 0,2 4,00 € Fl. 18,00 €

Ellermann-Spiegel (Deutschland, trocken)

Grauburgunder 0,2 5,50 € Fl. 22,00 €

Rosé

Ellermann-Spiegel (Deutschland, trocken)

Rosalinde 0,2 5,50 € Fl. 22,00 €

Rotwein

Merlot (Italien trocken)

cà vivaci 0,2 5,50 € Fl. 22,00 €

Tempranillo (Spanien, trocken)

De castilla 0,2 5,50 € Fl. 22,00 €

GHENOS (Italien, trocken)

Primitivo di manduria 0,2 5,50 € Fl. 22,00 €

Apfelwein 0,25 1,50 € 0,5 3,00 €

Prosecco 0,1 2,00 €

Aperitifs

<i>Campari</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Lillet</i>	<i>0,2</i>	<i>4,50 €</i>

Spirituosen

<i>Williams Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Haselnussbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Waldmeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Birkenhof „Willi“, Haselnuss o. alte Marille</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>

Digestifs

<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Fernet branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>

Longdrinks

<i>Gin Tonic</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gin Wildberry</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Jacky Cola</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Bacardi Cola</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Havana Cola</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wodka Energy</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wodka Ginger Ale</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wodka-O</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Martini Sprite</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Batida Kirsch</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Amaretto Kirsch</i>	<i>4,00</i>	<i>doppelt</i>	<i>6,00 €</i>

Gin Selection

Mombasa

Dieser Premium Gin wurde schon 1888 extra für den gleichnamigen britischen Kolonialclub in Kenia destilliert und verschifft. Bis heute begeistert er mit exotischen afrikanischen Noten und harmonisiert perfekt mit jedem Tonic Water.

Monkey 47

Der Schwarzwald in der Flasche. Beim Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin ist der Name Programm. Neben den gewohnten Botanicals aus der ganzen Welt spielt bei dem Destillat aus Baden-Württemberg vor allem der Geschmack des Schwarzwaldes eine besondere Rolle. 47 Botanicals geben dem Gin seinen Namen und sorgen für einen komplexen, sehr facettenreichen und dennoch milden und harmonischen Geschmack.

Hendricks

Der etwas andere Gin aus Schottland erfreut sich schon lang größter Beliebtheit, denn: „No other Gin is made like Hendrick’s Gin“. Dank quergedachter Botanicals wie Rose und Gurke schmeckt dieser Dry Gin erfreulich frisch und blumig. Für das maximale Trinkvergnügen empfehlen wir, Hendrick’s Gin mit zurückhaltenden Tonics zu mischen, die ihm genügend Raum zur geschmacklichen Entfaltung bieten.

Hirschberg

Hirschberg Gin ist ein fruchtiger leichter Gin mit besonderen Wacholder- und Lavendelnoten. Er wird in Hirschberg im Rhein-Lahn Kreis in kleiner Stückzahl hergestellt. In dem Dorf mit Ausblick auf die Schaumburg und den Taunus entstand die Idee, einen klassischen Gin mit natürlichen Botanicals in kleiner Stückzahl zu fertigen. Dabei liegt den Firmengründern besonders die Authentizität und Regionalität bei der Handfertigung von Hirschberg Gin am Herzen.

Tonic Water Wahlweise mit Ginger Beer
Wild Berry

8,00 €

Cocktails

120 Tequila Sunrise <i>Sierra Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft</i>	6,00 €
121 Pina Colada <i>Old Pascas, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>	6,00 €
122 Sex on the Beach <i>Wodka, Peachtree, Cranberrysirup, Ananassaft</i>	6,00 €
123 Swimming Pool <i>Old Pascas, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>	6,00 €
124 Zombie <i>Weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas, Kirschlikör, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft</i>	7,50 €
127 Long Island Ice Tea <i>Wodka, Gordons Gin, Jose Cuervo Tequilla, Rum, Cointreau, Zitronensaft, Cola</i>	7,50 €
128 Mai Tai <i>Old Pascas, Rum, Apricot Brandy, Pulco Limette, Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft</i>	7,50 €
129 Whiskey Sour <i>Four Roses Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	6,00 €
130 Caipirinha <i>Limetten, Cachaca, brauner Rohrzucker, Sprite</i>	6,00 €
131 Mojito <i>Havana Club, Zuckersirup, Limette, frische Minze, Soda</i>	6,00 €
132 Rafaello <i>Rum, Kokosnusslikör, Milch, Sahne, Mandelsirup, Kokossirup</i>	6,00 €
133 Gin Fizz <i>Gordons Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	6,00 €
134 Singapur Sling <i>Gordons Gin, Kirschlikör, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft</i>	6,00 €
135 El Presidente <i>Rum, Orangenlikör, Vermouth, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	6,00 €
136 Moscow Mule <i>Wodka, Limettensaft, Spicy Ginger Beer</i>	6,00 €

137 Margarita	
<i>Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	6,00 €
138 Himbeer Mojito	
<i>frische Minze, Bacardi Razz, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Himbeeren</i>	6,00 €
139 Amir Spezial	
<i>Überraschung</i>	6,00 €

Alkoholfreie Cocktails

150 Melon Cooler	
<i>Wassermelonensirup, Lime Juice, Ananassaft, Maracujanektar, Ginger Ale</i>	4,50 €
151 Amir Spezial	
<i>Erdbeerpüree, Erdbeer- und Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Maracujanektar</i>	4,50 €
152 Freshmaker	
<i>Limette, brauner Rohrzucker, Sprite oder Tonic Water</i>	4,50 €
153 Mintberry	
<i>Erdbeerpüree, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Maracujanektar, Orangensaft</i>	4,50 €
154 Coconut Kiss	
<i>Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft, Sahne</i>	4,50 €
155 Exotic Dreams	
<i>Kokossirup, Orangensaft, Maracujanektar, Mangonektar</i>	4,50 €