



## Vornweg, zwischendurch oder sowieso

Man nennt es auch **Tagesaperitif**, das leckeres Schlückchen vornweg:  
Ganz nach Lust & Laune der Chefin, stets wechselnd, immer sooo lecker.

## Vorspeisen oder was „Kleines zum Drink“

**Susannes Dippvergnügen** 🌻 auf Wunsch vegetarisch

immer Dreierlei für auf's Brot zu schmier'n. Stets wechselnd nach Lust & Laune  
dazu ein Blumentopf voll Brot für eine Person 3,50 /für jede weitere 2,50

## Mein Tipp: Luftgetrocknetes „Mettwörschtsche“

in Zucker karamellisiert, mit Apfelschnaps abgelöscht, dazu Brot und Butter  
(ich weiß hört sich komisch an, schmeckt aber toll!) 4,80

**Gebratener Ziegenkäse vom Ziegenpaul aus Hömberg** 🌻 vegetarisch

mit Pfefferpflaumen auf kräutergrüner Salatgarnitur  
mit leckerem Tageslaune-Dressing 6,80

## Suppen essen ist gesund

Immer abwechselnd haben wir eine

### gesunde Hühnersuppe oder eine kräftigende Rinderkraftbrühe

für Sie gekocht. Mal mit Markklößchen, Griesklößchen oder  
Oma Waltrauds Mehl-Kräuterklößchen. 5,20

**Samtiges Süppchen „nach Lust und Laune“** 🌻 – vegetarisch

immer fein püriert mit Sahne oder creme fraîche aufgeschlagen,  
täglich anders, immer solange der Vorrat reicht. 5,20  
mit ein bisschen „Chichi“ 6,80

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 19 % MwSt ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.  
**Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.**

## Nudeln machen glücklich:

Erst recht wenn Sie hausgemacht sind und sich mit feiner Füllung präsentieren.

**So, unsere Maultaschen** 🌻 – auch immer eine vegetarische Alternative

Welche wir geknetet, ausgerollt, gefüllt, probiert, gekocht, probiert,  
in Sauce geschenkt und noch mal probiert haben, schwärmen wir Ihnen  
persönlich vor. 14,80

und wenn die Maultaschen aufgeessen, oder wir zu oft probiert haben, gibt es

### Frische Nudeln mit Bärlauchpesto aus eigenem Garten

mit gebratenen Kirschtomaten und Salatgarnitur 🌻 vegetarisch 9,80

...zusätzlich mit **gebratenen Garnelenspießen** kmpl. 16,80

..und so wie Zeit ist, auch wieder unsere gefüllten Maultaschen! Versprochen!

## Vegetarisch und/oder gesund

**Unser Schafskäsestrudel** 🌻 – vegetarisch

mit Aprikosen und Cashewkernen in Filoteig, dazu servieren wir ein  
Linsen-Karottencurry mit Kokosnussmilch und orientalischen Cous Cous 13,80

... Diesen bekommen Sie auch **vegan** mit Gewürztofu

**Ratatouille, das bekannte provenzalische Gemüse** 🌻 – vegetarisch

im Bärlauch-Nudelnest und eine bunte Salatgarnitur 11,80

**Salatteller „Kräuterwind“** 🌻 auf Wunsch vegetarisch

Knackige Rohkost & frische Blattsalaten treiben es, mit allerlei Kräutern  
und unserem Tageslaune-Dressing, drunter & drüber.

klassisch mit gebratener Hähnchenbrust 11,80

vegetarisch mit regionalen Käsewürfel und Saaten 12,80

oder als Überraschung mit etwas Leckerem nach Lust & Laune 14,80

## Zwingen Sie die Chefin bitte nie,

durch Ihre Ungeduld, in Stress zu geraten. Das fördert weder „Lust noch Laune“ Eine liebevolle  
„Frischküche“ braucht Aufmerksamkeit und die nötige Zeit. Sollten Sie es einmal eilig haben,  
sagen Sie uns dies bitte vor Ihrer Bestellung, wir können Sie dann entsprechend beraten.

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 19 % MwSt ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.

**Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.**

## Jetzt kommen die „Klassiker“

Das „Jägerschnitzel“ hier mal nach Kräuterwindart in leckerer Kräuterpanade mit einer Rieslingsahnesoße mit frischen Champignons, dazu Kräuterkartoffeln \*\*\* und Salatgarnitur 11,80/ kl. Port. 9,80

Forellenfiles aus dem Westerwald ...wie der Chef sie immer macht. gebraten mit Kirschtomaten, viel frischer Petersilie und Kapernäpfel dazu Kräuterkartoffeln und Salatgarnitur 15,80

„Ebbes Geschmortes von „Ihm“, was er gekocht hat steht auf der Tageskarte nach seiner Art mit Sauce zum „Reinknieen“

### „Das Huhn gehört „Ihr“

Hier kocht Susanne gegen das Vorurteil an, dass Geflügelgerichte oft so langweilig sind. Was sie gekocht hat steht auf der Tageskarte

### Schweinefilet „Pillard“ mit Gorgonzolasoße und Weintrauben

auf frischen Nudeln und Salatgarnitur 17,80 / kl. Port. 15,80

### Rindfleischwürfel vom Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Nudeln und provenzalischem Gemüse 20,80/ kl. Port. 18,80

Knackiger Beilagensalat extra 3,80 €

Kunterbuntes Tagesgemüse extra 4,80 €

Kunterbuntes Tagesgemüse anstatt Salatgarnitur 2,00 €

\*\*\* zum Schnitzel gerne auch pommes frites oder Kroketten

## Für so ein kleines Dessert ist immer Platz:

Bucher „Gelüstje“ eine Kugel Eis mit einem feinen Likörchen 3,80

Zwei kleine „Abbelränzjer“ in Zimt und Zucker mit Vanilleeis mit Sahne 4,80

Eine süße Tagesfreude „Ich liebe Schokolade“ 5,80

oder ein anderes leckeres Dessertangebot nach Lust und Laune

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 19 % MwSt ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.

Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.