

Vorneweg, hinterher oder sowieso

Jetzt ist Zeit für unser **Zimtäpfelchen** .

Hier kommt kuschelige Herbststimmung auf. 4,80

Oder gerne auch als **Aperitif ohne Alkohol** 3,80

Natürlich schenken wir Ihnen auch gerne ein **Gläschen trockenen Sekt** ein.

Gegen den großen Hunger, der ganz schnell gestillt werden muss.

Susannes Dipvergnügen 🌻 – kann auch vegetarisch

Immer drei Dips, Schmalz oder Buttermischungen dazu

ein Blumentopf voll Brot 3,80

....noch einen Blumentopf voll Brot 1,00

Als Probierportion, etwas Außergewöhnliches 🌻 – vegetarisch

Gebratener Schafskäse mit unserem Löwenzahnchutney

nach einem Rezept vom berühmten „jean marie dumaine“ dem Papst

der Wildkräuterküche. Angerichtet in kleinem Salatkränzchen 7,80

Der Liebling der Gäste: Luftgetrocknetes „Mettwörschtsche“

in Zucker karamellisiert, mit Apfelschnaps abgelöscht, dazu Brot und

Butter (ich weiß hört sich komisch an, schmeckt aber toll!) 5,20

Der hausgebeizte „Graved Lax“ (begleitet uns schon 36 Jahre)

nach norwegischem Originalrezept, mit Honig-Dill-Senfsoße,

an kleinen Kartoffelpufferchen und kleine Salatgarnitur

als Vorspeise 9,80/ als leichtes Hautgericht 15,80

Als Vorspeise natürlich auch alle unsere **„Herbstfreuden Gläserweise“**

auf der nächsten Seite und die **wilden Exemplare auf unserer Tageskarte**

Geben Sie uns doch Ihre E-Mail Adresse und wir schreiben Ihnen ab und zu ein Briefchen mit Informationen über unsere kommenden Ideen und Aktionen.

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.

Und hier sind Sie:

Unsere Herbstfreuden „gläserweise“

Es handelt sich hierbei um etwas kleinere Portionen, die sich wunderbar als Vorspeisen, als Zwischengang oder als kleine Hauptgerichte eignen.

Einem Menü „gläserweise“ steht natürlich auch nichts im Wege.

- Unsere leckeren Falafel mit Petersilie und Minze** 🌻 – vegetarisch
mit zweierlei Dips nach Lust & Laune 5,80
- Gebratene Wildleber mit braunen Zwiebeln**
auf Apfelkompott und Kartoffelpufferchen 8,80
- Quiche im Sinne von Kräuterwind** 6,80
mit wilden und gezähmten Kräutern ☺. Obenauf einen Klecks Pfeffer-Honigschmand, an kleiner Kräuterwind-Salatgarnitur
- Hausgemachte Raviolis gefüllt mit Wildragout** 8,80
auf einem Klecks frischem Rotkraut und glacierten Maronen
- Mini-Schafskäsestrudel** 🌻 – vegetarisch
auf scharfem Curry, mal vom Mangold, mal von der Karotte, je nach Tagesangebot 6,80
- Forellensticks knusprig paniert und gebacken**
dazu einen Klecks Remoulade, und ein Gläschen Kartoffelsalat „Oma Lisel“ 7,80
- Hirsch-Saté**
mit Chefins Erdnusssoße auf scharfem Rotkraut-Möhrensalat 8,80
- Geräucherte Blutwurst mit braunen Zwiebeln im Knusperteig**
mit unserem Kischhutney 5,50

Und süße Gläschen gibt es auch:

Die Mini-Desserts nach „Lust & Laune“

Ein Gläschen 3,50 €/ als Duo 6,00 €

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.

Die haben wir (eigentlich) immer da:

...denn ein bisschen Beständigkeit braucht der Gast

Unsere „Bucher Festtagssuppe“

5,80

Eine Rinderkraftbrühe mit (mindestens) dreierlei Einlage

Jägerschnitzel, bei uns in leckerer Kräuterpanade

mit frischen Champignons in Rieslingsahne, dazu klassische

pommes frites und eine Salatgarnitur

13,80/ kl. Port. 10,80

Forellenfilets ganz frisch aus dem Westerwald

gebraten mit Kirschtomaten, viel frischer Petersilie und Kapernäpfel

dazu Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur

16,80

Kräuterwindsalat „nach Lust und Laune“ 🌻 kann vegetarisch,

Obenauf, ganz nach Ihrem Geschmack mit Hühnerbrust

Oder mit Käsewürfel und gebratenen Pilzen

12,80/kl. Port. 9,80

oder auch mit Knoblauchgarnelen

14,80/kl. Port 11,80

Mal wieder: unser Schafskäsestrudel 🌻 - vegetarisch

mit Aprikosen und Cashewkernen in Filoteig, auf Linsen-Karottencurry

mit Kokosnussmilch und arabischem Cous Cous

...oder auch **vegan** mit Gewürztofu anstatt Schafskäse

14,80

Schweinefilet „Pillard“ in würziger Käsesoße mit Weintrauben

auf frischen Bandnudeln und bunter Salatgarnitur

17,80

Garnelen in Chili-Sahnesoße auf frischen Bandnudeln

mit Zuckerschoten und frisch geriebenen Parmesan

16,80

Gewürfeltes, gebratenes Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Nudeln und eine Salatgarnitur

20,80

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.