

Vorneweg, hinterher oder sowieso

Gönnen Sie sich in aller Ruhe bei uns anzukommen. Vielleicht mit einem leckeren

Tagesaperitif, immer mal wechselnd nach Lust & Laune

klassisch mit Alkohol 4,80 aber auch ohne 3,80

Und natürlich schenken wir Ihnen auch ein **Gläschen trockenen Sekt** ein.

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

Susannes Dipvergnügen 🌻 – kann auch vegetarisch

Jetzt spielen wir mit all unseren Kräutern: in Butter, Dip und Pesto

Mit einem Blumentopf voll Brot 4,80

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

Vorspeisen, die uns schon immer begleiten:

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!) 5,80

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 17,80



Als Vorspeise natürlich auch alle unsere „Herbstfreuden Gläserweise“ auf

der nächsten Seite, oder auf unserer **Tageskarte**

Wir haben unsere Öffnungszeiten hinsichtlich Ihren Wünschen geändert:

mittwochs bis samstags ab 17:30,

sonntags ab 11:30 durchgehend bis abends das Licht ausgeht.

Vorerst bis Ende Dezember. Danach sehen wir mal weiter ☺

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.

Unsere Herbstfreuden „gläserweise“

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

Kleine Schafskäsestrudel

mit einem Klecks Karotten-Linsencurry und Chefins Erdnusssoße 6,80

Unsere Quiche „nach Lust & Laune“ 🌻 – vegetarisch

So lange sie noch wachsen, sicherlich mit Wildkräutern. Danach bestimmt das saisonale Gemüseangebot den Geschmack.

dazu einen Klecks Honig-Pfefferschmand und eine kleine Kräuterwind-Salatgarnitur 6,80

Unser Löwenzahnchutney, wird immer besser... 🌻 – vegetarisch

mit kleiner Auswahl an Käse vom Hof Zorn auf kleinem Herbstsalat 6,80

Hausgemachte Falafel mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze

mit zweierlei Dips nach Lust & Laune 🌻 – vegetarisch 5,80

Forellenticks knusprig paniert und gebacken

auf unserem „Frankfurter grünen Kartoffelsalat“ 8,80

Gebratene Lammspieße

mit „Chefins leckersten Erdnusssoße“ auf scharfem Karottensalat 8,80

Und es ist wieder „Blutwurstzeit“ ☺

im Knuspermantel aus Filoteig, dazu unser Quittenchutney 5,80

Halber Camembert vom Hof Zorn

zart gratiniert mit kleiner Auswahl an unseren Chutneys und geröstete Brotsticks 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.

Die haben wir (eigentlich) immer da:

...denn ein bisschen Beständigkeit braucht der Gast

Unsere „Bucher Festtagssuppe“

5,80

Eine Rinderkraftbrühe mit (mindestens) dreierlei Einlage

Das gute alte Jägerschnitzel, bei uns in leckerer Kräuterpanade

mit frischen Champignons in Rieslingsahne, dazu klassische

pommes frites und eine bunte Salatgarnitur 13,80/ kl. Port. 10,80

Forellenfilets ganz frisch aus dem Westerwald

gebraten mit Kirschtomaten, viel frischer Petersilie und Kapernäpfel

dazu Rosmarinkartoffeln und eine bunte Salatgarnitur 16,80

Salatteller „nach Lust & Laune“ 🌻 kann vegetarisch,

kunterbunte Blatt- und Pflücksalate mit allerlei gehackter und gehobelter Rohkost, Kirschtomaten, Radieschen und viel mehr...

oben auf, ganz nach Ihrem Geschmack mit Hühnerbrust

oder mit Käsewürfel und gebratenen Pilzen 12,80

oder mit gebratenen Garnelen 14,80

Unser vegetarisches „irgendwas“ 🌻

Damit es unseren vegetarischen Gästen nie langweilig wird, haben wir an dieser Stelle, neben den Empfehlungen auf der Tageskarte, immer wechselnd noch ein vegetarisches oder veganes Gericht im petto

Krebsschwänze in Chili-Sahnesoße auf frischen Bandnudeln

mit Zuckerschoten und frisch geriebenen Parmesan und eine bunte Salatgarnitur 16,80

Schweinefilet „Pillard“ in würziger Käsesoße mit Weintrauben

auf frischen Bandnudeln und dazu eine bunte Salatgarnitur 17,80

Gewürfeltes, gebratenes Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Bandnudeln und eine bunte Salatgarnitur 21,80

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.