

Vorneweg, hinterher oder sowieso

Im Juni natürlich: **Erdbeerbowle**

Als Aperitif etwas exotischer; peppen wir diesen mit Basilikum auf.

0,1 - 3,80

oder als Klassische Bowle, ohne Basilikum

aber mit feinem Likör angesetzt

0,2 - 4,80

Und wer es ohne Alkohol liebt trinkt, der bestekkt unseren „Grünschnabel“,

ein mit Kohlensäure versetzter Traubensaft vom Weingut Schott

3,00

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

Susannes Dipvergnügen 🌻 - kann auch vegetarisch

Immer drei Dips, Schmalz oder Buttermischungen zum Probieren,

dazu ein Blumentopf voll Brot

3,80

.....noch einen Blumentopf voll Brot

1,00

Zum Probieren: Gebratenem Ziegenkäse mit Löwenzahnchutney

Selbst gepflückt, nach einem Rezepte vom berühmten

„jean marie dumaine“ dem Papst der Wildkräuterküche.



- vegetarisch Probiportion 5,80

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

Unser hausgebeizter „Graved Lax“

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 all unsere

„Sommerfreuden Gläserweise“ auf der nächsten Seite.

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 unsere Sommerfreuden „gläserweise“

Die etwas kleineren Portionen lassen Ihnen den Spielraum die Gerichte als Vorspeise zu genießen oder verschiedene Gerichte zu probieren.

Frankfurter Grüne Soße nach Opa Karls Traditionsrezept dazu ein Solei zum Stippen	3,80
Unsere leckeren Falafel mit Petersilie und Minze mit süß-scharfem Chutney nach Lust & Laune zum dippen	5,80
Broccoliebowl in Limettendressing oben auf mit Ingwer, Zitronengras und Kaffir-Limettenblätter marinierte Garnelen	8,80
Unsere hausgemachten Ravioli mit einer Füllung nach Lust & Laune Immer mal anders, damit es nicht langweilig wird. Aber immer lecker und liebevoll in Handarbeit gerollt, gefüllt, gefaltet	8,80
Wildkräuterquiche jetzt mit Brennessel, Giersch und Bärlauch . oben auf einen Klecks Pfeffer-Honigschmand, an kleiner Kräuterwind- Salatgarnitur	6,80
Ziegenkäse mit Kirschtomaten und unserem Pesto nach Lust & Laune auf Pflücksalat und Knoblauchbrot	7,80
Lamm-Saté mit Chefins Erdnusssoße auf scharfem Möhren-Sesamsalat	8,80
Salatschüssel nach Caesars Art Eisbergsalat mit Kirschtomaten im klassischem Caesar-Dressing mit Anchovis, oben auf Parmesan, gebratenen Hühnchen und Knoblauchbrot	8,80

Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn durch „zu viel „Gästelust“ auf bestimmte Gläschen es ein bisschen länger dauert, und mal eins aufgegessen ist.

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.

Das 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

Schweinefilet „Pillard“ in würziger Käsesoße mit Weintrauben

auf frischen Bandnudeln und bunter Salatgarnitur 17,80

Unser Schafskäsestrudel 🌻 – vegetarisch

mit Aprikosen und Cashewkernen in Filoteig, dazu servieren wir ein

Linse-Karottencurry mit Kokosnussmilch und orientalischen Cous Cous 14,80

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

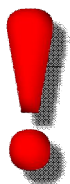
Garnelen in Chili-Sahnesoße auf frischen Bandnudeln

mit Zuckerschoten und frisch geriebenen Parmesan 16,80

Gewürfeltes, gebratenes Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Nudeln und eine Salatgarnitur 20,80

Und immer mal etwas „unter der Hand“



Unser Name „nach Lust & Laune“ ist unser Motto. Flexibel, spontan und kreativ bieten wir Ihnen immer mal etwas außerhalb der Reihe mündlich, per Tageskarte oder auf unserer Tafel vor dem Eingang

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.