

## Vorneweg, hinterher oder sowieso

### Unser leckerer Tagesaperitif,

jetzt mit hausgemachtem Holunderblütensorbet und Himbeeren  
mit trockenem Sekt aufgefüllt

3,20

\*\*\*\*\*

### Meine Empfehlung gegen großen Hunger bei eventuellen Wartezeiten:

#### Susannes Dippvergnügen 🌻 auf Wunsch vegetarisch

Immer drei Dips zum Probieren,  
dazu ein Blumentopf voll Brot  
für eine Person 3,50 /für jede weitere 2,50

Ganz frisch, ganz neu...

Chefin hat selbst gepflückt  
und ausprobiert:

**Löwenzahnblüten-Chutney**

auf gebratenen Ziegenkäse

Probierportion 5,80

### Luftgetrocknetes „Mettwörschtsche“

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

4,80

Und jetzt kommt, wie schon angekündigt, der erste Teil unserer  
„Vier-Jahreszeiten-Aktion“

### Sommerfreuden „gläserweise“ wöchentlich wechselnd

Die etwas kleineren Portionen lassen Ihnen den Spielraum verschiedene Gerichte zu  
probieren. Die Getränke versprechen einen sommerlichen Frischekick 😊

### Erst mal das Flüssige (in Gläsern 😊):

#### Unsere Sommerbowle „nach Lust & Laune“

4,50

Hugo Ernst Hausgemachtes Holundersorbet und geeisten Himbeeren  
aufgefüllt mit trockenem Sekt

4,80

### Sommermix „Happy Day“ Batida de Coco mit Maracujasaft

„Kirsch Mojito“ Süßkirschen, Lemon, weißer Rum und Minze

„Aprikosen-Ginlimo“ Aprikosenmark, Gin und Ingwerlimo

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 nun die Sommerfreuden:

### Original Gazpacho

die kalte Gemüsesuppe aus Spanien nach einem Rezept von 1492 n.Ch. 5,20

### Salat Caesar

Eisbergsalat und Ruccola in der bekannten Salatsoße, mit Sardellen,  
gebratenen Hähnchenspieß, gehobelter Parmesan und Knoblauchcroutons 7,50

**Salat auf Jamie Oliver Art** ☺ Gehackt, gemischt und lecker abgeschmeckt 5,80

mit Broccoli, Karotte, Kirschtomate und Pinienkerne in Senf-Honig Dressing  
oder mit einem gebratenen Scampi-Spieß 8,80

### Fächer vom Hausgebeiztem „Graved Lax“ und kleinen Kartoffelpufferchen

mit Senf-Honig-Dilldip auf Kräutersalat 8,80

### Hömbberger Ziegenmozza mit natürlich hausgemachter Sommerpesto

auf Tomaten-Aprikosensalat und Ruccola 7,60

### Gebratene Oberelberter Forellensticks in Kräuterpanade

mit Remoulade auf Kräuterwind-Kartoffelsalat 8,80

### „Olala“ Roastbeefröllchen

gefüllt mit Gewürzgurken-Meerrettichtatar auf Kirschtomatensalat  
dazu geröstetes Brot 9,80

### Unser Schafskäsestrudel in Miniformat

mit Aprikosen und Cashewkernen in Filoteig,  
auf Linsen-Karottencurry mit Kokosnussmilch 7,80

### Rote Sommerbeeren Grütze

mit Vanillesoße oder Vanilleeis 4,80

### Quarkcreme mit Lemon-Curd

dazu kunterbunter Obstsalat in Grand Marnier 5,40

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 immer da:

### Bucher Festtagssuppe, eine klassische Rinderkraftbrühe

mit dreierlei leckeren Einlagen 5,20

### Jägerschnitzel, bei uns in leckerer Kräuterpanade

mit frischen Champignons in Rieslingsahne, dazu klassische pommes frites  
und eine kunterbunte 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 Rosmarinkartöffelchen und Salatgarnitur 15,80

## ...und mal etwas Anderes:

### Pfifferlingrahmsuppe mit Preiselbeersahne

5,20

### Frische Nudeln mit Bärlauchpesto aus eigenem Garten

12,80

dazu mein Tagesgemüse nach Lust & Laune und Salatgarnitur 🌻 vegetarisch

### 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

### Kunterbunter Salatteller „nach Lust und Laune“ 🌻 auf Wunsch vegetarisch

Was drauf kommt dürfen Sie sich selbst aussuchen:

Gebratener Garnelenspieß, Hühnerspieß „Schawarma“ oder

Vegetarisch, mit Käsewürfel und gebratene Pilzen 11,80

### Frische Pfifferlinge „a la creme“ in Sahnesoße

mit hausgemachten Semmelknödel und einem bunten Beilagensalat 16,80

mit Medaillons vom Schweinefilet 21,80

### Geschmortes Kaninchen in Bärlauchsoße

auf frischen Nudeln und mein Tagesgemüse nach Lust & Laune 17,80

### Gewürfeltes, gebratenes Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Nudeln und mein Tagesgemüse nach Lust & Laune 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.**

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.**