

Vorspeisen & Desserts:

Consommé vom Wildbret, aus eigener Zerlegung,
norddeicher Reh und Hirsch, westerwälder Wildschwein
mit Markklößchen und feinen Gemüsen

Consommé of venison, from own decomposition,
norddeicher deer, westerwälder wild boar
with marrow dumplings and fine vegetables

*1 Weizen, 3,9

9,50

Gebratene Blutwurst aus eigener Herstellung mit
Endiviendurcheinander

Roasted blood sausage of own production with endive and mashed potatoes

* 1 Weizen, 7, 9, 10

10,50

Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand und Feldsalat

Onion tarte with sour cream and corn salad

* 1 Weizen, 3, 7 **vegetarisch**

7,50

Grafschafter Weinbergschnecken

in Thymiansud mit hausgemachtem Weißbrot

„Grafschafter“ edible snails in thyme-stock with homemade white bread

* 1 Dinkel, 7, 9, 14

je Stück 2,50

* * * * *

Crème brûlée

* 3, 7 **vegetarisch**

5,50

Kleine Käseauswahl

mit deutschen Bio- und Rohmilchkäsen

Small cheese selection with german bio- and raw milk cheese

* 7 **vegetarisch**

10,00

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.

All prices are stated in euro (€) and including value-added tax. - Tip is not included.

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

Eine Legende finden Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte.