

Etwas Kleines vorneweg verkürzt die Wartezeit:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Gemüseeinlage u. Fleisch	6,50
Kürbis- Kokosnusssuppe , geröstete Kürbiskerne und steirisches Kernöl	6,50 (Vegan)
Ziegenfrischkäsepraline mit gerösteten Kürbiskernen Kürbissalat, Blattsalatbukett Kernöldressing und Baguette	8,90
Rosa gebratene Roastbeefscheiben (kalt) Mit marinierten Steinpilzen- Artischockensalat, Parmesan und Kräuterbutterbaguette	12,50
Vorspeisen Salat (vom Buffet)	4,90

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ goldgelb gebraten, vom Eifler Landschwein dazu knusprige Steakhouse Pommes und knackiger Salat vom Buffet	15,50
kleine Portion	14,50
wahlweise mit köstlicher Pilzrahmsoße	17,50
kleine Portion	16,50

Hunsrücker Landschnitzel goldgelb gebraten, vom regionalen Landschwein mit Schmorzwiebeln, Bacon und Spiegelei dazu knusprige Steakhouse Pommes und knackiger Salat	19,90
kleine Portion	18,90

Alternativ können wir auch alle Schnitzel glutenfrei panieren, fragen Sie bei unseren netten Service-Mitarbeitern nach.

Karrenberg - Pfanne saftig gebratene Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu frisches Gemüse der Saison, ein Spiegelei und knusprige Bratkartoffeln	19,90
kleine Portion	18,90

Tipp:

Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Sherryrahmsoße Mandelbrokkoli und Kürbisrisotto	18,90
---	-------

Salatbowl mit geräuchertem Lachs und marinierten Garnelen Radieschen, Gurke, Kresse gerösteten Kernen und Kräuterbutterbaguette	17,50
---	-------

Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.
 Wir halten eine separate Allergenkarte für Sie bereit

Steaks

Steak vom Argentinischem Angus Rind (250g Rohgewicht)
mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und mediterranem Gemüse 27,90
kleine Portion 26,90

wahlweise auch mit:

Pfefferrahmsoße +2,50

Gebratene Steinpilze +6,50

Teilen Sie der Bedienung gerne mit in welcher Garstufe Sie ihr Steak möchten, wir braten ansonsten medium!

saftige Burger -unsere Fleisch Patty`s und Bun`s sind hausgemacht!

Karri-Burger

mit saftigem Rinderhack-medium gebraten (170g Rohgewicht), Blauschimmelkäse, Birne, Tomate, Gurke, dazu Steakhouse Pommes 15,90

Cheeseburger Classic

Saftiges Rinderhack-medium gebraten (170g Rohgewicht) mit Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Speck und Dillchips, dazu Steakhouse Pommes 15,90

Pasta

Pasta mit Garnelen, Grünschalenmuscheln und Calamari
getrockneten Tomaten, Kapern in Knoblauchsoße, leicht pikant 19,50

Gnocchi mit Hähnchenbruststreifen
in Pilzrahmsoße mit Brokkoli und Parmesan 18,90

Wild aus der Region

Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birnen Chutney
Gemüse der Saison und Serviettenknödel 20,90
kleine Portion 19,90

Wildschweinbraten mit Wacholder- Preiselbeersoße
Rahmwirsing und Spätzle 18,50

Fisch

Filet vom Zander mit gebratenen Pilzen an Rieslingsoße

Kirschtomaten und Lauchzwiebeln Kaiserschotengemüse und Kürbisrisotto 23,50

Vegetarisch

Kürbisrisotto mit Kräuterschaum

Gebratenen Pilzen und Kaiserschotengemüse 14,90

Cremige Rahmpolenta mit Trüffelschaum

Gemüse der Saison und Gemüsechips 15,50

Vegan

Gnocchi mit gebratenen Pilzen

Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Beilagensalat 16,90

Linguine mit Tomatensugo

Kichererbsenbällchen, Lauchzwiebeln und Beilagensalat 16,50

Wir gehören zu den „veganfreundlichen Adressen“ Deutschlands
– ausgezeichnet von veganfreundlich.org

Weiter Aktionen 2022

am Montag den 03.10.2022 gibt es zum Tag der deutschen Einheit eine kulinarische Reise durch Deutschland.

Ein leckeres vier Gänge Mittags-Buffet für 28,50 € pro Person, Beginn ist um 11.30 Uhr.

Unsere **Brunchtermine** im Oktober/November zu je 28,90 €

30.10.2022

06.11.2022

Adventsbrunch 27.11.2022

Ab dem 05.11.2022 – Brust und Keule von der Gans mit glasierten Maronen

Hausgemachtes Apfel- Rotkohl, Kartoffelklöße

und Apfel-Chutney (35,50/Portion)

oder 3-Gang mit Suppe und Dessert: 45,50 €/Portion