



Volle Pflanzenpower - vegan

Mais Creme Suppe mit Quinoa-Pop und Kräuter (einzeln 7,50)

Indisches Kartoffel-Gemüse-Curry
mit Kokosmilch, gebackenem Sesam Tofu und Ananas
(einzeln 21,50)

Armer Ritter mit Beerenragout, Ahornsirup und Vanilleeis (einzeln 7,50)

3 Gänge zum Preis von 33,50

Vorspeise und Suppe

Tomatencremesuppe mit Parmesan 7,50
und Croutons

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Fleisch 7,80

Mais-Cremesuppe
Quinoa Pop und Kräuter 7,50

Bruschetta Tricolore – vegetarisch 9,80
(geröstetes Baguette mit Tomaten-Chutney, Hütten-Frischkäse, süß sauer eingelegter Fenchel)

Knackig und frisch Vorspeisensalat 6,50



Hauptgang

Roastbeef vom argentinischem Weiderind (ca200g Rohgewicht),
mit Selleriepüree Dauphin Kartoffeln 29,80

Teilen Sie der Bedingung gerne mit, in welcher Garstufe Sie Ihr Steak möchten. Wir braten sonst medium.

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu knusprige Super Crunch Pommes und Salat 19,90
- mit hausgemachter Pilzrahmsoße +2,50
- mit hausgemachter Pfefferrahmsoße +2,50

Hunsrücker Landschnitzel goldgelb gebraten, regional von der Landmetzgerei Külzer aus Buch,
Schmorzwiebeln, Bacon und Spiegelei dazu knusprige Super Crunch Pommes
und Salat 24,90

Karrenberg - Pfanne
saftig gebratene Schweinefiletmedaillons, mit Sauce Hollandaise überzogen,
dazu frisches Gemüse der Saison, ein Spiegelei und knusprige Bratkartoffeln 27,90
kleine Portion 26,90

zartes Hirschgulasch aus der Keule, mit Preiselbeer-Birnen Chutney, Gemüse der Saison
und Serviettenknödel 27,90

Bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Artischocke, Oliven, Fetakäse, Gurke,
Tomate, Radieschen, Kern-Mix mit Zitronen-Vinaigrette und Croutons 19,50

Karri-BURGER....mit saftig gebratener Hähnchenbrust, mit Barbecue-Dip, Avocado,
knackigem Salat, Tomate und gebratene Champignons dazu Super Crunch Pommes
oder Süßkartoffel Pommes 21,00



Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Karotten-Paprika-Gemüse und Petersiliensauce
dazu Tagliatelle 25,50

Wildbratwurst regional von der Landmetzgerei Külzer aus Buch, mit Preiselbeer-Senf-Dip
an Speckbohnen und Schmorzwiebeln dazu knusprige Super Crunch Pommes 18,50

Vegi

Spargeltortellini in Tomatenrahmsauce mit Kirschtomaten und Parmesan dazu Rucola
19,90

grüner Stangenspargel mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse, Basilikumsoße
dazu Drillinge 18,50

Vegan

Blumenkohl Steak an Bärlauch Hollandaise
auf Gemüse-Quinoa-Ragout und Röstkartoffeln 21,50

Unser Catering-Service:

Wir kommen auch zu Ihnen nach Hause oder liefern Ihnen das Buffet
zur Eventlocation Ihrer Wahl, natürlich auch für Firmenkunden.

Neuigkeiten erfahren Sie auf:



oder



Veränderung geplant? Jobangebote auf www.landhotel-karrenberg.de/jobs