

Etwas kleines vorneweg verkürzt die Wartezeit:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Gemüseeinlage u. Fleisch	6,00
Thai- Kokossuppe Mini Gemüseeinlage	7,00
feines rosa aufgeschnittenes Roastbeef vom argentinischen Angusrind (kalt) mit Sauce Remoulade, Blattsalatbukett und Kräuterbaguette	12,00
Als große Hauptgangportion mit Bratkartoffeln	19,50 €
3 erlei Bruschetta mit Auberginenpaste und Möhre, mit Kapernpaste und Tomatenkonfitüre	7,00
Vorspeisen Salat (vom Buffet)	4,90

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ goldgelb gebraten, vom Eifler Landschwein dazu knusprige Steakhouse Pommes und knackiger Salat	14,50
kleine Portion	12,90
wahlweise mit köstlicher Pilzrahmsoße	16,50

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	19,40
kleine Portion	18,40

Tipp: Frühlingsalat-Bowl mit geräuchertem Lachs und marinierten Garnelen
Radieschen, Spargel, Gurke, Kresse gerösteten Kernen und Kräuterbaguette 16,90

Pasta: Gefüllte Giganti mit grünem Spargel- mit Bärlauchpesto und Spargelstücken 16,50

Steaks

Steak vom Argentinischem Angus Rind (250g Rohgewicht)
 mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und mediterranem Gemüse 27,90
 kleine Portion 26,40

wahlweise auch mit:

Pfefferrahmsoße +2,50

Pilze & Zwiebeln +3,00

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

Steakpfännchen von Rind, Schwein und Geflügel, mit Pfefferrahmsoße
 dazu knackiges Gemüse und knusprige Bratkartoffeln 22,90

Fisch

Lachs Burger
 selbstgemachtes Lachspatty im hausgemachten Burgerbrötchen mit Dillsenfsoße,
 Tomate, Essiggurke und Salat dazu Steakhouse Pommes 19,90

Norwegisches Lachsfilet mit Rieslingschaum Caponata Gemüse und Kartoffelkräpfen 22,90
 (Caponata Gemüse = Paprika, Aubergine, Kapern, Tomaten, grüner Sellerie, Walnuss und Oliven)

Paella
 mit Muscheln, Garnelen, Calamari, Fischfilet und mediterranem Gemüse 23,90

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 14,90

Wild aus der Region

Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birnen Chutney Gemüse der Saison und Serviettenknödel

19,90

kleine Portion 18,50

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

Vegan

Tahini Tofu-Ragout

Mit geräuchertem Tofu, Pilzen, Linsen, Sesam, Frühlingslauch und Basmatireis 16,90

(Tahini = Sesampaste)

Gemüserisotto mit Kräuterschaum

leckeres Risotto mit Gemüsewürfelchen, gebratenen Pilzen und Micro Green`s 15,90

Wir gehören zu den veganfreundlichsten Adressen Deutschlands
– ausgezeichnet von veganfreundlich.org

Zusatzkarte

Vorspeise

Tagessuppe 5,50

Ziegenkäsemousse im Knusperkörnchen
feiner Kressesalat mit Radieschen und Gurke 8,90

Hauptgang

Hunsrücker Landschnitzel goldgelb gebraten, vom regionalen Landschwein mit 18,50
Schmorzwiebeln, Bacon und Spiegelei dazu knusprige Steakhouse Pommes und knackiger Salat

Kleine Portion 17,50

Hähnchenbrustfilet mit würziger Blauschimmel-Käsesoße Birne und Walnusskernen,
buntem Pfeffer, mit Kartoffelwürfel und Gemüse 18,90

Wildschweinbraten mit Wacholder-Preiselbeersöße mit saisonalem Gemüse und
Kartoffelkrapfen 18,90

Cheeseburger Classic

Saftiges Rinderhack-medium gebraten (170g Rohgewicht) mit Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Speck
und Dillchips, dazu Steakhouse Pommes 14,90

Vegetarischer Burger

Feines Weizen-Patty (125g Rohgewicht) mit Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln und Dillchips,
dazu Steakhouse Pommes 15,90

Vegane Frikadelle mit pikanter Tomatenmarmelade

Mit Gemüseragout mit Kartoffelwürfel 16,50