

## Etwas Kleines vorneweg verkürzt die Wartezeit:

### Pfifferling Cremesuppe (Vegan)

Croutons und Kräuter 7,50

### Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Gemüse und Fleisch 7,80

### Bruschetta Tricolore - vegetarisch

(geröstete Ciabatta mit Auberginen Ragout, Tomaten Chutney und Kichererbsen Creme) 9,80

Vorspeisensalat (vom Buffet) 5,50

## Klassiker

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“** goldgelb gebraten, vom Eifler Landschwein,

dazu knusprige Steakhouse Pommes und knackiger Salat vom Buffet 18,90

kleine Portion 18,90

**wahlweise mit köstlicher Pilzrahmsoße** 20,90

kleine Portion 19,90

Alternativ können wir 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

25,40

kleine Portion 24,40

### Grillteller Karrenberg

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Pfeffersoße,

dazu Kartoffel-Pilzgratin und Grillgemüse 28,50

### Roastbeef vom argentinischen Angus Rind (250g Rohgewicht)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes

und gebackenem Bohnenbündchen 32,90

wahlweise auch mit Pfefferrahmsoße +2,00

kleine Portion 31,90

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

## Neuigkeiten der Saison

### Hähnchenbrust im Speckmantel

Hähnchenbrust im Speckmantel sous-vide gegart mit Portweinsauce  
an gebratenen Pilzen, Ratatouille Gemüse und Dauphine Kartoffeln 24,90

### Carbonara con Funghi

Linguine in Rahmsauce mit Speck und gebratenen Pilzen 18,50  
oder vegetarisch ohne Speck

## Saftiger Burger - unsere Patties und Buns sind hausgemacht!

### Camembert Burger

Saftiges Rinderhack - medium gebraten (170g Rohgewicht) an Barbecue-Senf-Dip  
mit Camembert Käse, Tomate, Schmorzwiebeln, gebratene Champignons und Dillchips  
dazu Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes 18,90

## Wild aus der Region

Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birnen Chutney Gemüse der Saison und Spätzle 24,90  
kleine Portion 23,90

## Fisch

### Tagliatelle mit Lachs

Bandnudel mit frischem Lachs, Spinat, Kirschtomaten und Mascarpone 21,00

### Grillteller vom Fisch

Medaillons von Buttermakrele, Lachs und Zander an Limonenschaum  
dazu Tagliatelle in Tomaten-Chili Sauce und gebratenen Zucchini-scheiben 31,50

## Vegetarisch

### Kartoffel-Pilzgratin

Kartoffel-Pilzgratin mit Gemüsepfanne (Sellerie, Möhren, Bohnen, Kirschtomaten)  
auf Pilz- Rahmsauce und mariniertem Rucola 19,50

## Vegan

### Kartoffel-Gnocchi an Dreierlei von der Karotte

Püree, eingelegte Karotten und Schaum 19,50

### Gebackener Seidentofu auf Granatapfel CousCous

mit gebratenem Brokkoli Gemüse und Soja-Joghurt 19,50

### Unser Catering-Service:

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

Sprechen Sie uns gerne an. Einen Vorgeschmack finden Sie unter

[www.landhotel-karrenberg.de/kulinarisches](http://www.landhotel-karrenberg.de/kulinarisches)

### Öffnungszeiten – Küche:

Montag bis Sonntag von 17 – 21:00 Uhr u. Sonntagmittag von 12 – 14:00 Uhr

Öffnungszeiten – Restaurant von Montag bis Sonntag 17 – 22:30 Uhr

Donnerstags bleibt das Restaurant geschlossen.

Für Gruppen ab 30 Personen öffnen wir auch neben den regulären Öffnungszeiten,  
Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung unter 06763-93080 oder Online auf unserer Homepage