

Empfehlungen im Herbst



Cremesuppe vom Kürbis

mit Kürbiskernöl und knusprigem Bacon

4,80 €



Herbstlicher Salat

mit Kürbis und roter Beete

Traubenkernöl und Scheiben von der Ziegen-Fenchel-Salami

9,90 €

Bratwurst von der Mittelrheinziege

mit Rieslingsenf auf Rahmsauerkraut und Bauernbrot

Ziegenzüchter Bernd Merscher - Karbach, Senfmühle - Boppard

9,50 €

Gnocchis

mit Kürbiskernpesto, geriebenem Parmesan und buntem Salat

11,00 €

Hunsrücker Hähnchenbrust

in Salbei gebraten auf Steinpilzrisotto und buntem Salat

Landhof Nied – Biebern

15,00 €

Zusatzstoffe:

Wir versuchen nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Dennoch gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden. Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ragout von Reh und Wildschwein

mit gebratenen Pilzen, handgemachte Spätzle
und buntem Salat

Wildfleisch von den Hunsrückhöhen

14,80 €



Parfait vom Blütenhonig

mit eingelegten Trauben

5,80 €

Flammkuchen

mit Apfel, braunem Zucker und Zimt

6,50 €



Liebe Gäste! Wir bereiten alles für Sie frisch zu und bitten daher um Verständnis, dass es bei größerem Andrang etwas länger dauern kann, bis wir Ihnen Ihre Speisen servieren können. Herzlichen Dank für Ihre Geduld.
Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit. Familie Matthias & Nadine Neyer