



*Empfehlung vom Chef des Hauses*

*frisches Hirschkalb aus den Wäldern rund um Kempfeld*

*Vorspeise*

*Hirschravioli in Dillbutter geschwenkt  
mit Cranberry-Crumble und Schnittlauchschmand*

*11,- €*

*Hauptgerichte*

*rosa gebratener Rücken vom Hirsch-Kalb unter der Kräuterkruste 29,50 €*

*Steak aus der Hirsch-Kalb-Keule 24,50 €*

*Ragout vom Hirsch-Kalb 21,- €*

*zu allen Hauptgerichten vom Hirsch-Kalb reichen wir folgende Beilagen:*

*Preiselbeerjus, Apfelrotkohl und Schupfnudeln*

## Vielleicht ein Süppchen vorweg,

Kraftbrühe vom Rindvieh mit Kräuterflädle & Portwein	€ 6,00
Karotten-Ingwer Süppchen mit Sesamscampi & Cocos Chilli-Schaum	€ 8,50

## oder eine leckere Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet-Spießbraten mit Knoblauch, Oliven, Kräutern, Parmesan, Blattsalaten und frischen Champignons	€ 13,50
Ragout von gebratenen Scampi mit Tomaten, Oliven, frischen Gartenkräutern und Knoblauch	€ 13,50
Mausohrsalat mit Himbeer-Dressing, Avocado, Pistazien & krossem Landschinken	€ 9,50



## Frisch vom Buchenholzgrill

Original Idar-Obersteiner Spießbraten mit Bauernbrot und Rettichsalatgarnitur

- vom deutschen Rinder Entrecote (Zwischenrippenstück) € 23,00
- vom Schweinenacken € 16,00

statt Brot servieren wir Ihnen auch gerne

- Pommes frites, kleine Kartoffelchen mit Kräuterquark  
oder Bratkartoffeln € 3,00 (Aufpreis)

kleiner Salatteller mit knackigen Blattsalaten und frischen Kräutern € 4,00

## Oder gerne etwas Exklusives auf Vorbestellung am Buchenholz gegrillt

Flammlachs mit Honig-Dill-Senf-Soße (ab 4 Personen)  
Beilagen wählen Sie frei von der Karte € 21,00 pro Person

## Hauptgerichte

In Butter gebratenes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce,  
Pommes frites und gemischtem Salatteller € 13,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller € 18,00

rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,  
Pommes Dauphines und grünem Spargelgemüse € 23,00

Cordon Bleu vom Schwein mal anders,  
gefüllt mit Salbei, Hunsrücker Landschinken und  
Bergkäse, dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat € 16,50

gebratene Kalbsleber mit Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	€ 18,50
saftiges Rumpsteak vom deutschen Färse-Rind, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 22,50

## Fisch

gebratenes Filet vom Zander mit Rauchfischsoße, frischem Gemüse und Pommes Dauphines	€ 21,00
Filet vom Wildlachs mit Sesamlasur, Zitronenbuttersoße, auf Wurzelgemüse-Julienne und gebutterten Bandnudeln	€ 23,50

## Vegetarisch kann auch lecker sein

Ravioli mit Hokaido-Kürbis gefüllt, in Dillbutter, getrockneten Tomaten und Frühlingslauch geschwenkt	€ 11,50
Kichererbsenpuffer mit Kräuterschmand an Blattsalaten mit Himbeerdressing	€ 12,50

## Süßes und Kaltes für danach

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	€ 3,80
Nussknacker Nusseis, Schokoladeneis, Schlagsahne, Karamellsoße und karamellisierte Nüsse	€ 5,00
Variation von hausgemachten Sorbets mit Apfelragout	€ 6,00
Crème-brûlée gebrannte Vanillecrème	€ 5,50
Mousse von der Tobleroneschokolade	

mit weißem Zimteis auf Gewürzorange

€ 7,50



*Eine Speisekarte mit Informationen zu Allergenen Inhaltsstoffen wie Ei, Nüssen, Laktose, etc. halten wir für Sie auf Nachfrage bereit.*