

Was ganz Regionales:

Unsere Kürbissuppe 🌻 3,80 Euro
Mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und einem Klecks saurer Sahne

Bauer Simons Worschtsupp 3,20 Euro
Direkt vom Simons in Oberbachheim

Gebratener Ziegenkäse vom Ziegenpaul aus Hömberg 🌻 6,80 Euro
mit gepfefferten und karamellisierten Pflaumen im Salatkränzje

Gebratene Kartoffelklöße 🌻 8,80 Euro
Auf frischen Champignons in Rieslingsahne und herbstlichem Gemüse

Filets von der Wisperforelle „Erinnerung an den Sommer“ 13,80 Euro
Mit Kirschtomaten, Kapernäpfel und Blattpetersilie in Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und einen Salatteller

Hirschgulasch in Spätburgundersoße 14,80 Euro/kl. Port. 12,80 Euro
mit Apfelbrei und Preiselbeeren, hausgemachte Semmelknödel und frisches Gewürzrotkraut

Wildschweinbraten in Sauerkirschsoße 15,80 Euro/kl. Port. 13,80 Euro
mit frischem Herbstgemüse und Butterspätzle

Hausgemachte Wildschweinsülze 10,80 Euro
mit frischer Remoulade und Bratkartoffeln

Dicker, fetter Camembert 🌻 7,80 Euro
-mit dreierlei süß-herben Dips, Salatgarnitur und Weißbrot

Metzger Pauls Wahnsinnsbrot 8,80 Euro
Metzgers Backs Klasse Blutwurst in der Pfanne mit Apfelringen und Zwiebelchen gebraten, auf kräftigem Graubrot serviert

Abbelränzjer in Zimt und Zucker 3,40 Euro / für Pienzjer 2,10 Euro
mit Vanilleeis und Sahne

An allen vegetarischen Gerichte oder solche die vegetarisch zubereitet werden können ist ein 🌻 Blümmelsche

Was wir immer dahaben:

Unsere Nassauer Festtagsuppe

Eine hausgemachte Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen 3,80 Euro

Salatteller „Nassauer Landfrau“

Mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons
auf kunterbunten Salaten in Joghurtdressing 9,80 Euro / klein 7,80 Euro

Krebsschwänze in scharfer Chillisahnesoße

auf frischen Bandnudeln (Gästeliebling 2009) 10,80 Euro / klein 8,80 Euro

dazu ein kunterbunter **Beilagensalat** 3,00 Euro

Paniertes Schnitzel alias „Jägerschnitzel“

mit frischen Champignons in Rieslingsahnesoße,
pommes frites und einem buntem Salat 10,20 Euro/ klein 8,20 Euro

Gebratene Rinderleber mit Apfelfringen und braunen Zwiebeln

an Bratkartoffel und buntem Salat 9,80 Euro/ klein 7,80 Euro

Hähnchenbrust in Knusperpanade

auf Chefs leckerster Currysoße mit Früchtegarnitur,
Kroketten und einem buntem Salat 12,60 Euro/klein 10,60 Euro

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischen Champignons in Rieslingsahnesoße,
Kartoffelkroketten und einem buntem Salat 14,80 Euro/klein 12,80 Euro

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter

mit pommes frites und einem buntem Salatteller 15,80 Euro /klein 12,80 Euro

Toast Stadthalle mit gebratener Putenbrust auf Rieslingbrot

und frischen Champignons in Rieslingsahne, mit viel Käse gratiniert
an knackiger Salatgarnitur 9,20 Euro

Gelüstje- „der kleine Spaß zum Schluss“

Wenn man eigentlich schon satt ist...
eine Kugel Eis mit Likör nach Wahl 2,80 Euro

Apfelstrudel lauwarm serviert mit Vanilleeis und Sahne

4,40 Euro

Was ganz Besonderes :

Wildessenz

Mit Portwein, Maronenflädle und Pistazienklößchen

5,80 Euro

Hausgebeizter Lachs

nach norwegischem Originalrezept mit Honig-Dillsenf

an kleinen Kartoffelpufferchen und Salatgarnitur 8,80Euro/groß 13,80 Euro

Salat „Nassauer Edelmann“

mit hausgebeiztem Lachs und gebratenen Krabben auf lauter
grünen Salaten in Senfhonig-Dilldressing

12,80 Euro

als Vorspeisensalat

8,80 Euro

Glacierte Maronen auf frischem Gewürzrotkraut 🌻

11,80 Euro

dazu kleine Kartoffelpufferchen und einen Klecks Pfifferlinge in Sahne

Dazu ein Rapunzelsalat in Orangendressing und der vegetarische Genuss
ist perfekt

3,00 Euro

Geschmorte, gefüllte Kaninchenkeule

mit mediterranen Kräutern in Sahnesoße, auf Bandnudeln
und Broccoliröschen

16,80 Euro

Geschnetzelte Rehkeule

mit Pfifferlingen in Sahne, hausgemachten Serviettenknödel
und frischem Herbstgemüse

17,80 Euro /kl. Port 14,80 Euro

**Bitte nicht die feinen Spezialitäten aus unserer
Schokoladenkarte überlesen. Es wäre „jammerschade“!**

Variation von feinen Fischfilets mit Hummerkrabbe

in Riesling pochiert an feiner Safransoße im Nudelbett
dazu kunterbuntes Herbstgemüse

17,80 Euro

Eisbecher „Eva“

Karamalisierte Apfelschnitzen mit Mandeln und Rosinen, abgelöscht mit
Calvados, auf Walnusseis und Zimtsahne

4,80 Euro

Tête de moine Käse 🌻

Nelken vom Schweizer Mönchskopfkäse mit Früchten und Nüssen 7,80 Euro