

HEIMATWOCHE

HOCH LEBE DER HUNSRÜCK

11. BIS 22. SEPTEMBER

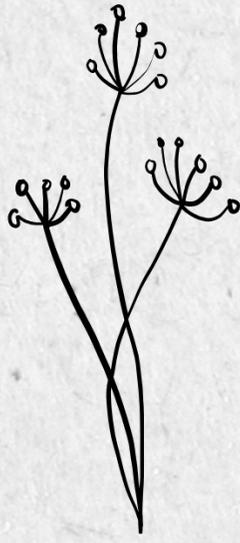
Mi. bis Sa. 17.00 - 23.00 Uhr

So. 16.00 - 22.00 Uhr

13./14.09. - ausgebucht

21. 09 - Weinwanderwegfest





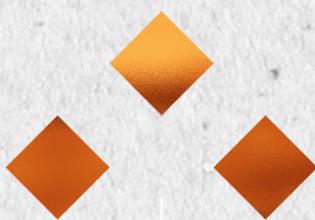
VORSPEISEN

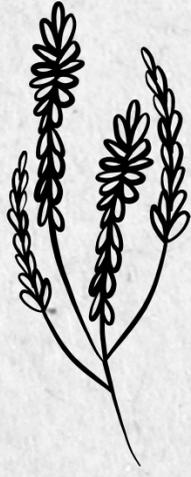
KRUMBIERE SUPP UN QUETSCHKUCHE
Kartoffelsuppe mit einem Stück
Zwetschgkuchen

BAUERESALAAD
Köstlicher Kartoffelsalat, mit Würstchen,
gekochtem Ei und Salatbukett

HAUSMACHER PLADDE
Leberwurst, Blutwurst, Schwartemagen,
dazu Bauernbrot und Butter

SCHWARDEMAGE DINN GESCHNIED
Carpaccio vom Schwartemagen
mit buntem Blattsalat und Malzbrot





HAUPTSPEISEN

GEFILLDE KLEES MID SPECKSOOS

Kartoffelklöße, mit Hackfleisch, Leberwurst und Lauch gefüllt, dazu Specksoße und Apfelmus

ROLLBRORE

Rollbraten vom Schwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat

HACKBRORE

Hackbraten vom Rind, mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen

SCHNITZEL VUN DE SAU

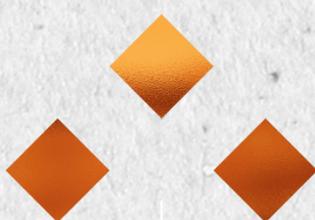
Schnitzel Wiener Art, mit Pommes Frites und Ketchup (mit Champignonrahm +2€)

SCHALES UN ABBELMUS

Herzhaft angebratene, geriebene Kartoffeln mit Apfelmus

WECKKLEES MID PILSE

Hausgemachte Semmelknödel in Pilzragout





DESSERT

MAMA'S RIESLING WEINCREME

Im Weckgläschen, mit Biskuit Crumble

BIRNE HELNE

Hausgemachtes Birnenragout mit
Vanilleeis, Schokososse und Sahnekleks

RESERVIERE DEINEN TISCH

Telefon 06754 452

oder über unsere Website

