

## Leichte Herbstküche

### Kalte Vorspeisen

#### **Sinfonie von Meeresfisch, „hausgemacht“**

Rotbarbenterrine, angebratener Sushi Thunfisch mit Asia Marinade, Gambas in Kräuteröl, Muscheln, dazu Kartoffel – Guacamolecreme mit getrockneten Tomaten geschichtet, verschiedene Dips.

17,75

#### **Herbst auf dem Teller**

vom Westerwälder Wild „hausgemacht“  
Rehterrine mit Pilzen und Staudensellerie, geräucherter Wildschweinschinken, Apfel – Kürbissalat, Preiselbeeren, Apfelhutney als Abrundung ein kleiner Kartoffelcapuccino.

16,75

#### **Herbstfantasie**

Feldsalat mit Preiselbeerdressing  
dazu warmen Honig Ziegenkäse im Ciabattamantel  
Chutney.

14,75

**Warme Vorspeisen hausgemacht**  
**oder für den kleinen Hunger.**

**Sinfonie**

von Jacobsmuscheln, Garnelen,  
Seezungenstreifen in feinstem Olivenöl mit  
Knoblauch und Chili gebraten, Gnocchetti,  
mediterranes Gemüse. 16,75

**halbe Wachtel**

in Rosmarinbutter gebraten auf Rahmwirsing  
mit Trüffelaroma, Portweinsöße. 15,75

**Strudel von Himmel und Erd**

auf Rahmsauerkraut, Burgundersöße. 13,00

Gebratene Knoblauchgarnelen (3Stk) mit Kräuter  
verschiedenen Dips. 13,75

Schnecken 6 Stk. Nach altem Hausrezept  
mit Kräuterschaum überbacken. 9,00

**Suppen:**

Kartoffelsuppe mit  
Blutwurst- Kartoffelkrapfen 6,50  
ohne 5,00

Kürbissuppe mit Kernöl und gebackener  
Geflügelpraline. 7,00  
ohne Praline. 5,00