

Vorspeise:

Tomatensuppe 7,90 €

Saisonale Suppe 7,90 €

Beilagen Salat
vielfältig und frisch 6,90 €

Wildgenuss vom Feinsten

Eine Kombination aus zwei unvergleichlichen Rohesser vom Wild,
(Spezialität von Ernst Kutscheid in Ürzig),
herzhaftem Griebenschmalz mit knusprigen Röstzwiebeln
serviert zu goldbraunem Rustico- Baguette 10,90 €

*Je zusätzliches Rohesser-paar 3,90 €

Bruschetta

mit Tomaten und Schafskäse an Salatbouquette 12,90 €

Warmer Ziegenkäse

Auf Rucola mit Mandeln, Honig und Trauben 13,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikum auf Olivenöl 15,80 €

Pasta etc.

Frische Ofenkartoffel

gefüllt mit Kräutercreme-Fraiche und gebratenen Hähnchenbrust 15,90 €

Spaghetti Gemüse Teller

mit Saftigen Zuckerschoten, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frisch gehobelten Parmesan fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Basilikum 19,90 €

Gebratenes Hähnchen- Champignons-Ragout

auf Butterbandnudeln mit Meis und Zwiebeln, ein Hauch von Chili in leichter Sahnesoße 22,- €

Zitronenspaghetti

mit Shrimps und Kirschtomaten an Crème Fraîche und Chili 22,- €

Nudelauflauf

Eierbandnudeln an Sauce Hollandaise Kirschtomaten und Parmaschinken überbacken mit Mozzarellakäse 21,90 €



Frische Salatteller:

Hausgebeizter Lachs

mit Buntem Pfeffer, Kardamom und Anis an Radicchio Bouquet mit Tomaten Vinaigrette

klein 16,90 €

Als Hauptgang 18,90 €

Frischer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust,

getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkerne an Joghurtdressing

klein 18,90 €

Als Hauptgang 19,90 €

Salatteller „Unikat“

mit Schafkäse, Oliven, Paprika, Tomaten und Peperoni

klein 15,90 €

Als Hauptgang 17,90 €

Warmer Ziegenkäse im Speckmantel

auf Honig – Mandel – Vinaigrette und Salat klein 15,90 €

Als Hauptgang 17,90 €

Jahreszeitlicher Salat mit Gebratenen Black Tiger Garnelen

und Rotem Chili Pesto klein 18,90 €

Als Hauptgang 21,90 €

zu unseren Salaten servieren wir Baguette Brot

Klassiker:

Gold gebratenes Schnitzel

mit Champignons-rahmsoße Bratkartoffeln (Zwiebel, Speck) -
oder Pommes Frites 22,90 €

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und jungem Gouda am Sauce Hollandaise dazu
Pommes Frites 24,90 €

Filetragout Stroganoff

(geschnetzeltes aus Schweinefilet spitzen)

mit Zwiebeln und Essiggurken in Cognac- Senfsoße
an Butterbandnudeln 24,90 €

Hähnchenbrust-filett tomate-mozzarella

überbacken mit süß-saftigen Kirschtomaten und Mozzarella,
an würziger Pfefferrahm und Bandnudeln 23,90 €

Schweinemedallions

Zart gebraten, im Speckmantel auf Champignonrahm dazu Salzkartoffeln und knackiges
Gemüse 29,90 €

Charolais Rumpsteak zart abgehangen (mind. 250g Rohgewicht)

- Café de Paris Buttersauce, Röstzwiebeln und
Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)

33,90 €

- an hausgemachte Pfeffer -Charlotten Soße
Bratkartoffeln und Salat

39,90 €

Extravagant:

Das in unseren Kammern gereifte Fleisch der Simmentaler Färse servieren wir ausschliesslich nach mind. 28 Tage Reifung

Solange der Vorrat reicht

Dry Aged Rib Eye Steak ca.300-350g

39,90 €

Dry Aged Roastbeef ca.300-350g

43,90 €

Zu unseren Steaks servieren wir:

Café de Paris Buttersauce, Röstzwiebeln,

Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)



wahlweise: bzw. anstatt von...

Hausgemachte Pfeffer- Schalotten Soße 5,50 €

Café de Paris Buttersauce 3,90 €

Kartoffelrösti 4,50 € oder Ofenkartoffel mit Kräuterkreme 6,90 €

Beilagensalat: 6,90 € oder Pfannengemüse 6,90 €

Wald & Wiese.

Wild Bratwürste (ca.220g)

Hergestellt von der Metzgerei Kutscheid in Ürzig

Knusprig gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck,
Preiselbeer-Jus und Salat
€ 22,90

Hacksteak (ca.250g)

Dry Aged Rindfleisch & Reh aus der Region

in der Pfanne serviert, mit Zwiebeln, Pilze und Spiegelei an Burgundersauce
und Bratkartoffeln
€ 25,90

Rehgulasch

mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Birne an Kartoffelstampf
€ 26,90



**Rehsteaks
mit Wachholderbeeren**

Knoblauch und Rosmarin, an Preiselbeer- Pilzsauce dazu Spitzkohl und
hausgemachten Kartoffelröstis
€ 33,90

„Unsere Wildgerichte bestehen aus hochwertigem, heimischem Bio-Wild aus freier
Wildbahn. Das Fleisch ist naturbelassen, frei von Zusatzstoffen und wird nicht mit
Futtermitteln behandelt – für authentischen Geschmack in bester Bio-Qualität.“

Von heimischen Jägern geliefert!!!!

**Wildschwein-Burger
„Waldläufer“**

Saftiges, Patty von jungem Wildschwein
aus den heimischen Wäldern (ca.180g), perfekt gegrillt.
Belegt mit Cheddar-Käse, krossem Bacon, frischen Tomaten-scheiben und
karamellisierten Zwiebeln. Verfeinert mit Sauce Andalouse,
leicht pikant. Dazu Western Pommes und einem rauchigen BBQ- Dip.
€ 21,90



Fisch

Abtei
HIMMEROD

TRADITIONSBEWUSST: KLOSTERFISCHEREI
Frische Forellen aus den Teichen von Himmerod

Frischer Salatteller

mit angebratenem streifen von geräuchertem Forellenfilet, Shrimps und zwiebeln an
hausgemachtem Cocktaildressing 21,90 €

Pasta mit geräucherter Forelle

In sahniger Crème Fraîche mit frischem Dill,
Lauchzwiebel und Kirschtomaten 23,90 €

Forelle Müllerin-Art

gebraten **Regenbogenforelle**
Herzhaft mariniert mit zerlassener Butter und Karamellisierten Mandeln
dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und beilagen Salat
26,90 €

Forelle mit Gemüse

Aus dem Backofen: **Regenbogenforelle**
mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Zucchini
dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
27,90 €

Lachsfilet

In Knoblauchöl gebratene mit Möhren -Lauch Gemüse dazu Sauce Bernaise und
Salzkartoffeln 29,90 €

Zanderfilet

an Dill- Estragonsahne, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Salat 29,90 €

Black Tiger Garnelen

In Knoblauchöl gebratene leicht sahnig, mit Karotten, Lauch, Mais und Kirschtomaten dazu
Knoblauch Baguette und beilagen Salat
(ungeschält ca. 350g) 34,90 €
Aus dem Topf für 2 Personen (ca 700g) 63,00 €

Unikat

Pizza

Frische Tomaten- Basilikum-Soße auf eigens kreiertem Teig dünn ausgerollt und knusprig gebacken mit Oregano verfeinert

Mozzarellakäse 11,50 €

Funghi mit frischen Champignons 12,50 €

Salamiwurst 12,90 €

Hawaii

mit Ananas und Hinterschinken 13,90 €

Tonno in Öl eingelegtem Thunfisch und Zwiebeln 16,90 €

Italia

Mozzarellakäse Cherrytomaten Rucolasalat und frischgehobeltem Parmesan 14,90 €

Salmone mit hausgebeiztem Lachs und zwiebeln 18,90 €

Romana mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und frischem Rucola 18,90 €

Garnele mit gegrillten Black Tiger Garnelen und hausgemachtem Paprikapesto 21,90 €

Flammkuchen

Hausgemachte Flammkuchen mit Crème fraîche und Ziegenfrischkäse

Elsässer Art,
mit Zwiebeln und in würfeln
geschnittenem Speck 14,90 €

Griechisch,
mit Oliven Schafskäse und Paprika
15,90 €

Italienisch
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln,
Zwiebeln 15,90 €

Salmone
mit hausgebeiztem Lachs
Cherrytomaten, und zwiebeln 18,90 €



Dessert:

Schwarzwälder Kirsch

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne 9,90 €

Creme Brulee

karamellisierte Vanillecreme 10,90 €

Frischer Haselnuss Crêpe

gefüllt mit Vanilleeis an Sauerkirsch-Pfeffer Spiegel 12,50 €

warmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis und frische Früchte 12,90 €

Apfel-Crumble

Hausgemachter Apfel Crumble mit saftigen Äpfeln und knusprigen Streuseln, serviert mit cremiger Vanillesauce und Walnusseis.
Ein Genuss zu jeder Jahreszeit. 12,90 €