

# Weinempfehlung



# Heimatmenü

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel



9 35  
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

9 35  
0,2 l 0,75 l

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

9 35  
0,2 l 0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN -  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM MONTAG | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10

EINZELPREIS

SALATBUFFET 12

## VORSPEISE

RÄUCHERFORELLE 15  
Meerrettich | Rote Bete | Himbeercreme  
oder

SELLERIESÜPPCHEN 9  
Gereifter Balsamico | geröstete Walnüsse

## HAUPTGANG

MAISPOULARDESURPREME 30  
Spätburgunderjus | glasierte Karotten | Pilz  
Arancini

oder  
TRAUNTALER LACHSFORELLE 30  
Beurre blanc | Kräutergrauen  
oder

TRÜFFELGNOCCHI 28  
Spinat | Trüffel | Bergkäseschaum

## DESSERT

DESSERTVARIATION 9

KÄSEAUWAHL 9

# Weinempfehlung



# Heimatmenü

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

|                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| 9                                                                                 | 35                                                                                 |
| 0,2 l                                                                             | 0,75 l                                                                             |

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN -  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM DIENSTAG | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10

EINZELLRPEIS

SALATBUFFET 12

## VORSPEISE

WACHOLDER SCHINKEN VON  
METZGEREI KNEPPEL 15

Eingelegte Feigen | Kräutersalat  
oder

KRÄUTERSÜPPCHEN 9  
Pochiertes Eigelb | Röstbrot

## HAUPTGANG

ZWEIERLEI VOM HUNSRÜCKER 30  
LANDSCHWEIN

Portweinjus | Rahmkohlrabi | Kartoffel-Mousseline  
oder

ZANDERFILET "WINZER-ART" 30  
Griebelsche | glasierte Trauben | Kappes-  
Teerweddisch

oder  
SPINATKLOß 28  
Hunsrucker Pilze | Babyspinat | Nussbutter-schaum

## DESSERT

ZWETSCHENKNÖDEL 9  
Zwetschgengeröster | Buttercrumble

KÄSEAUWAHL 9

# Weinempfehlung



KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

9 35  
0,2 l 0,75 l

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

9 35  
0,2 l 0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN -  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM MITTWOCH | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10



# Heimatmenü

EINZELLRPEIS

SALATBUFFET 12

## VORSPEISE

RILETTE VOM RÄUCHERLACHS 15  
Gurken-Kimchi | Gartenkräuter  
oder  
MARONENSÜPPCHEN 9  
Portwein | glasierte Kastanien

## HAUPTGANG

KALBS-TAFELSPITZ 30  
Kartoffel-Lauch Ragout | Trüffeljus  
oder  
WOLFSBARSCHFILET AUF DER 30  
HAUT GEBRATEN  
Beurre blanc | glasierte Karotte | Röstgemüsestampf  
oder  
HUNSRÜCKER KARTOFFELPFÄNNCHEN 28  
Bergkäse | Gemüse | Grenaillekartoffeln

## DESSERT

APPLECRUMBLE IM GLAS 9  
Apfelkompott | Butterstreusel | Vanille-Espuma  
KÄSEAUSWAHL 9

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

9 35  
0,2 l 0,75 l

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

9 35  
0,2 l 0,75 l

HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN -  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM DONNERSTAG | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10

RESTAURANT "1854"

# Heimatmenü

EINZELPREIS

SALATBUFFET 12

## VORSPEISE

BÜFFELMOZZARELLA 15

Eingelegte Pilze | Sonnenblumenkern-Vinaigrette  
oder

RIESLINGSÜPPCHEN 9  
Trauben | Olivenöl

## HAUPTGANG

STEAK VOM REH 30

Spätburgunderjus | getrüffelter  
Selleriekompott | Trüffelpolenta

oder

FORELLENRÖLLCHEN 30

Kartoffelsenfpüree | mariniertes Wirsing  
oder

GESCHMORTER SELLERIE 28  
Trüffelpolenta | Apfel

## DESSERT

SPEKULATIUSMOUSSE 9

Eingelegte Zwetschgen | Buttercrumble

KÄSEAUFWAHL 9



# Weinempfehlung



## Heimatmenü

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

|                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| 9                                                                                 | 35                                                                                 |
| 0,2 l                                                                             | 0,75 l                                                                             |

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

|       |        |
|-------|--------|
| 9     | 35     |
| 0,2 l | 0,75 l |



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN -  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM FREITAG | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10

EINZELPREIS

SALATBUFFET 12

### VORSPEISE

HUNSRÜCKER VITELLO 15  
Kalbsbraten | Räucherforellencreme |  
Kapern-Vinaigrette  
oder

KÜRBISSÜPPCHEN 9  
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

### HAUPTGANG

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 30  
Spätburgunderjus | Kohlrabisalat | Schales  
oder

LACHSFORELLENFILET 30  
Meerrettich | Brenners Garten-Bete |  
Rote-Bete-Graupen  
oder

SPINATKLOß 28  
Hunsrucker Pilze | Babyspinat | Nussbitterschaum

### DESSERT

SCHWARZWÄLDER IM GLAS 9  
Schokoladenmousse | Eingelegte Kirschen |  
Kirschsorbet

KÄSEAUSWAHL 9

# Weinempfehlung



RESTAURANT "1854"

# Heimatmenü

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

9 35  
0,2 l 0,75 l

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

9 35  
0,2 l 0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN –  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM SAMSTAG | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10

SALATBUFFET

EINZELPREIS

12

VORSPEISE

BIO ONSEN-EI

15

Frankfurter Grüne Soße | Wildkräutersalat  
oder

PILZ-CONSOMMÉ

9

Hunsrücker Pilze | Schnittlauchöl

HAUPTGANG

GEZUPFTES REH AUS DER  
NATIONALPARK JAGD

30

Schmorjus | Ingwer-Spitzkohl | Kartoffelwaffel |  
Gewürzhollandaise

oder

ZANDERFILET „WINZER-ART“

30

Griebelsche | Trauben | Kappes-Teerweddich  
oder

CURRY VOM HOKKAIDO KÜRBIS

28

Kokoscreme | Falafel | Kürbisöl | Kürbiskerne

DESSERT

HUNSRÜCKER TRIFLE

9

Vanillecreme | Eingelegte Beeren | Christstollen

KÄSEAUWAHL

9

# Weinempfehlung



RESTAURANT "1854"

## Heimatmenü

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER  
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling  
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

ROSÉ Spätburgunder  
Trocken | Weingut Hees | Nahe

9 35  
0,2 l 0,75 l

PUGLIA Primitivo  
Trocken | Weingut Cantine Minini |  
Apulien | Italien

9 35  
0,2 l 0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:  
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS  
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.  
UND WENN SIE DEN GESCHMACK DES  
HUNSRÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN -  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

HEIMATMENÜ AM SONNTAG | 59 / 3 GÄNGE  
JEDER WEITERE GANG 10

EINZELPREIS

SALATBUFFET 12

### VORSPEISE

WILDTERRINE 15  
Preiselbeeren | Kräutersalat  
oder

KARTOFFELSUPPCHEN 9  
Röstbrot | Trüffel

### HAUPTGANG

CORDON BLEU VOM HUNSRÜCKER 30  
LANDSCHWEIN  
Kartoffelpüree | Kräuter-Salat | Kapern-Vinaigrette

oder  
WOLFSBARSCHFILET AUF DER 30  
HAUT GEBRATEN  
Beurre blanc | Pfannengemüse | kleine Kartoffeln

oder  
GLASIERTE WASSERSPATZEN 28  
Apfel-Chutney | Nussbutter | Röstzwiebeln

### DESSERT

OPERASCHNITTE 9  
Schokoladeneis | Kekscrumble

KÄSEAUSWAHL 9