

Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel



9

0,2 l



35

0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

PUGLIA Primitivo

Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9

0,2 l

35

0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

0,1 l

35

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



Heimatmenü

EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

12

VORSPEISE

RÄUCHERFORELLE

15

Meerrettich | Rote Bete | Himbeercreme
oder

SELLERIESÜPPCHEN

9

Gereifter Balsamico | geröstete Walnüsse

HAUPTGANG

MAISPOULARDESURPREME

30

Rahmsauce | Hunsrucker Pilze | Grenaille
Kartoffeln

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
0,2 l

 35
0,75 l

DORNFELDER
Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9
0,2 l

35
0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9
0,2 l

35
0,75 l

PUGLIA Primitivo
Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9
0,2 l

35
0,75 l

Secco O.O % Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9
0,1 l

35
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.

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

VORSPEISE

WACHOLDER SCHINKEN VON
METZGEREI KNEPPEL 15

Eingelegte Feigen | Kräutersalat
oder

KRÄUTERSÜPPCHEN 9
Pochiertes Eigelb | Röstbrot

HAUPTGANG

ZWEIERLEI VOM HUNSRÜCKER 30
LANDSCHWEIN

Portweinjus | Kohlrabisalat | Kartoffel-Mousseline
oder

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

oder
SPINATKLOß 28

Hunsrücker Pilze | Babyspinat | Nussbitterschaum

DESSERT

ZWETSCHENKNÖDEL 9
Zwetschgenröster | Buttercrumble

KÄSEAUWAHL 9

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

Weinempfehlung



KRÖVER NACKTARSCH Riesling
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER
Trocken | 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

PUGLIA Primitivo
Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9 35
0,2 l 0,75 l

Secco O.O % Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35
0,1 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

RESTAURANT "1854"

Heimatmenü

EINZELRPEIS

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

0,2 l



35

0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

ROTSCHIEFER Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

PUGLIA Primitivo

Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9

0,2 l

35

0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

0,1 l

35

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 & ANTIPASTIAUSWAHL

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 Zwetschen | Buttercrumble

KÄSEUSWAHL

9



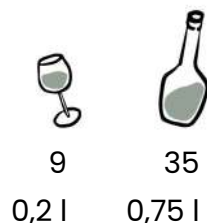
Weinempfehlung



Heimatmenü

EINZELPREIS

KRÖVER NACKTARSCH Riesling
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel



9 35
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER
Trocken | 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

PUGLIA Primitivo
Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9 35
0,2 l 0,75 l

Secco O.O % Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35
0,1 l 0,75 l

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

VORSPEISE

HUNSRÜCKER VITELLO 15
Kalbsbraten | Räucherforellencreme |
Kapern-Vinaigrette
oder

KÜRBISSÜPPCHEN 9
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

HAUPTGANG

ZWEIERLEI VOM SIMMENTALER RIND 30
Geschmorte Ochsenbacke | gebeizter
Rinderrücken | 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

KÄSEUSWAHL 9

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



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.

Weinempfehlung



KRÖVER NACKTARSCH Riesling
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER
Trocken | 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

PUGLIA Primitivo
Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9 35
0,2 l 0,75 l

Secco O.O % Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35
0,1 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



Heimatmenü

EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

VORSPEISE

BIO ONSEN-EI 15
Frankfurter Grüne Soße | Wildkräutersalat
oder

PILZ-CONSOMMÉ 9
Hunsrücker Pilze | Schnittlauchöl

HAUPTGANG

GEZUPFTES REH AUS DER 30
NATIONALPARK JAGD
Schmorjus | Ingwer-Spitzkohl | Kartoffelwaffel |
Gewürzhollandaise

oder
ZANDERFILET „WINZER-ART“ 30
Griebelsche | Trauben | Kappes-Teerweddich
oder

CURRY VON DER KAROTTE 28
Kokoscreme | Falafel | Kürbisöl | Kürbiskerne

DESSERT

HUNSRÜCKER TRIFLE 9
Vanillecreme | Eingelegte Beeren | Christstollen

KÄSEAUWAHL 9

Weinempfehlung



Heimatmenü

EINZELPREIS

KRÖVER NACKTARSCH Riesling
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER
Trocken | 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

PUGLIA Primitivo
Trocken | Weingut Cantine Minini |
Apulien | Italien

9 35
0,2 l 0,75 l

Secco O.O % Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35
0,1 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.

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

VORSPEISE

WILDTERRINE 15
Preiselbeeren | Kräutersalat
oder

KARTOFFELSÜPPCHEN 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

KÄSEAUFWAHL 9

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