

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9  
0,2 l      35  
0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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 0.0 % 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  
HUNSÜCKS 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 | Hunsrücker Pilze | Grenaille  
Kartoffeln  
oder

TRAUNTALER LACHSFORELLE

30

Beurre blanc | Kräutergraupen

oder

TRÜFFELGNOCCHI

28

Spinat | Trüffel | Bergkäseschaum

## DESSERT

DESSERTVARIATION

9

KÄSEAUSWAHL

9

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9  
0,2 l      35  
0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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 0.0 % 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  
HUNSÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN –  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

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

RESTAURANT "1854"

# Heimatmenü

EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

12

## VORSPEISE

WACHHOLDER SCHINKEN VON  
METZGEREI KNEPPEL  
Eingelegte Feigen | Kräutersalat

oder

KRÄUTERSÜPPCHEN  
Pochiertes Eigelb | Röstbrot

## HAUPTGANG

ZWEIERLEI VOM HUNSRÜCKER  
LANDSCHWEIN  
Portweinjus | Kohlrabisalat | Kartoffel-Mousseline  
oder

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

SPINATKLOß

28

Hunsrücker Pilze | Babyspinat | Nussbutterschaum

## DESSERT

ZWETSCHENKNÖDEL

9

Zwetschgenröster | Buttercrumble

KÄSEAUSWAHL

9

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9  
0,2 l      35  
0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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 0.0 % 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  
HUNSÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN –  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.

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

RESTAURANT "1854"

# Heimatmenü

EINZELLRPREIS

SALATBUFFET      12

## VORSPEISE

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

## HAUPTGANG

KALBS-TAFELSPITZ      30  
Kartoffel-Lauch Ragout | Trüffeljus  
oder  
WOLFSBARSCHFILET AUF DER  
HAUT GEBRATEN      30  
Beurre blanc | glasierte Karotte | Röstgemüestampf  
oder

HUNSRÜCKER KARTOFFELPFÄNNCHEN      28  
Bergkäse | Gemüse | Grenaillekartoffeln

## DESSERT

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

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9  
0,2 l      35  
0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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 0,0 % 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  
HUNSÜCKS 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  
Trauben | Olivenöl

9

## HAUPTGANG

STEAK VOM REH

30

Spätburgunderjus | geträufelter  
Selleriekompott | Trüffelpolenta

oder

FORELLENRÖLLCHEN

30

Kartoffelsenfpüree | marinierter Wirsing  
oder

GESCHMORTER SELLERIE

28

Trüffelpolenta | Apfel

## DESSERT

SPEKULATIUSMOUSSE

9

Eingelegte Zwetschgen | Buttercrumble

KÄSEAUSWAHL

9

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9 35  
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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 0.0 % 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  
HUNSÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN –  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.



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

# Heimatmenü

EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

## VORSPEISE

HUNSRÜCKER VITELLO 15  
Kalbsbraten | Räucherforellencreme |  
Kapern-Vinaigrette  
oder

KÜRBISSEPPCHEN 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

Hunsrücker Pilze | Babyspinat | Nussbutterschaum

## DESSERT

SCHWARZWÄLDER IM GLAS 9  
Schokoladenmousse | Eingelegte Kirschen |  
Kirschsorbet

KÄSEAUSWAHL 9

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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 0.0 % 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  
HUNSÜCKS 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  
NATIONALPARK JAGD

30

Schmorjus | Ingwer-Spitzkohl | Kartoffelwaffel |  
Gewürzhollandaise

oder

ZANDERFILET „WINZER-ART“

30

Griebelsche | Trauben | Kappes-Teerweddisch  
oder

CURRY VON DER KAROTTE

28

Kokoscreme | Falafel | Kürbisöl | Kürbiskerne

## DESSERT

HUNSÜCKER TRIFLE

9

Vanillecreme | Eingelegte Beeren | Christstollen

## KÄSEAUSWAHL

9

# Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling  
Lieblich | Weingut Knott-Trossen | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

DORNFELDER  
Trocken | Weingut Knott-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  
HUNSÜCKS MITNEHMEN MÖCHTEN –  
UNSER HOTELSHOP HÄLT FEINE  
ERINNERUNGEN BEREIT.



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

RESTAURANT "1854"

# Heimatmenü

EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

## VORSPEISE

WILDTERRINE  
Preiselbeeren | Kräutersalat  
oder

KARTOFFELSÜPPCHEN  
Röstbrot | Trüffel

## HAUPTGANG

CORDON BLEU VOM HUNSÜCKER  
LANDSCHWEIN 30

Kartoffelpüree | Kräuter-Salat | Kapern-Vinaigrette  
oder

WOLFSBARSCHFILET AUF DER  
HAUT GEBRÄTEN 30

Beurre blanc | Pfannengemüse | kleine Kartoffeln  
oder

GLASIERTE WASSERSPATZEN 28  
Apfel-Chutney | Nussbutter | Röstzwiebeln

## DESSERT

OPERASCHNITTE  
Schokoladeneis | Kekscrumble 9

KÄSEAUSWAHL

9