



Aktuell und frisch aus dem Revier

Eifel & Hunsrück

Wildschweinschinken & Wild-Salami mit schwarzem Pfeffer
an Feldsalat und Sauerteigbrot mit Schmalz

€ fünfzehnfünfzig / a / Weizen / als Hauptspeise € einundzwanzigachtzig

Weinempfehlung:

2018 Kaseler Riesling, trocken; Reichsgraf von Kesselstatt, Ruwer

Gl. 0,15l €6,00 / Fl. 0,75l €29,00

Feldsalat mit karamelierten Walnüssen

in Himbeer-Dressing und frischen Beeren sowie Wildsalami & Kürbisspalten

€ neunachtzig / h / Walnuss

Wildschweinbraten in Kräutersauce

mit gemischten Waldpilzen und Spätzle

€ zweiundzwanzigneunzig / -g-i-l-c-a / Weizen

Hirschrückenfilet in Kirschsauce

mit glasiertem Spitzkohl & Kürbis mit Trüffel und Spätzle

€ fünfunddreißigachtzig / i-l-c-g-a / Weizen

Paniertes Wildschweinschnitzel

mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree

€ achtzehnachtzig / 2-3-g-i-l-c-a / Weizen

Brasserie-Special – Brasserie – Special – Brasserie – Special

Flammkuchen „Elsass“,

der Klassiker mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse

€ zwölfneunzig / - 2 - 3 - g - a - Weizen - Roggen / AH

Flammkuchen „Hubertus“

mit Preiselbeer- Creme fraiche, Frühlingslauch, Speck und Käse

obenauf mariniertes Feldsalat in Himbeer- Vinaigrette sowie Wild- Salami & Wildschweinschinken

€ achtzehnneunzig / - g - a - 2 - 3 / Weizen - Roggen / AH

- jeden Mittwoch Flammkuchen- Abend; von 17.00 bis 20.30 Uhr!! -

Tafelspitz vom Kalb „klassisch“ in Sahne- Merrettichsauce

mit Salzkartoffeln und grünem Salat mit Honig- Kräuter- Dressing

€ achtzehnneunzig / - g - j - i

Original Bayrischer Schweinsbraten in feiner Bratjus

mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödeln

€ achtzehnneunzig / 2- 3 c- g- a / Weizen / Roggen

Jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr: Spare Ribs & Bio- Rindfleisch- Burger

Krombacher Kellerbier 0,3l € 3,30

- auf Wunsch Ausschank im gekühlten Steinkrug -

Weinempfehlung:

2018 Saint Laurent, trocken, Weingut Klas, Mosel

Gl. 0,15l € 5,50 / Fl. 0,75l € 26,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind, klassisch serviert
mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Parmesansplittern
& gerösteten Sonnenblumenkernen mit mariniertem Rucola

€ vierzehntzig / -g- / Nüsse / AH

...

Dreierli Ziegenkäse- Pralinen
mit Feigensenf, Salatbukett und Croutons

€ vierzehntzig / -g- j- a / Weizen / Roggen / AH

...

Suppen

Consommé vom Rinder- Tafelspitz
mit Einlage und Kräuter- Flädle

€ sechsneunzig / i-g- c - a / Weizen

...

Cremesüppchen von Hokaido Kürbis
mit Ingwer- Sahne / AH

€ siebenfünzig (€ 7,00 Schinken- Crisp= (v)) g-2-3-7-8

...

Yvonne Gold's Wein- Tipp zum Entrè

2019 Riesling Schloss Marienlay

VDP Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

Fl. 0,75l € 26,00 / Gl. € 5,50

Salad & Bowls

Bowl „Herbst“

Bunter Blattsalat mit gebratenem Kürbis, Karotten & Schafskäse,
Linsensalat, Cous Cous, Trauben, Kürbiskerne & Kerbel (v)
€ sechszehnzig / - j - a / Weizen

Großer gemischter Salat mit Honey- Mustard- Dressing

mit Lollo Rosso, Römersalat, Feldsalat,
Tomaten, Gurken, Karotten, Kresse & Kerbel sowie geröstete Pinienkerne
€ elfachtzig / - j - a / Weizen / Pinienkerne

Zu den Bowls servieren wir Limonen- Kräuter- Joghurt / a - g / Weizen
und geröstetes Indisches Naan- Brot mit einem Bündel frischen Kerbel;
Kerbel ist „Superfood“ und besonders gut für Sie! Es ist keine krause Petersilie!!

auf Wunsch mit:

gegrillter Putenbrust plus € 7,90 -
gegrilltem Doradenfilet plus € 9,50 -d

Alkoholfreier Weißwein „Natureo“, Muskat- Traube
Weingut Torres, Spanien (unbedingt probieren!! 0,0%!!)
0,15l € 4,90

Unsere Empfehlung:

Bio- Apfelschorle mit frischer Minze & Apfelscheiben
Bio Johannisbeer- Schorle mit Beeren und Minze
Gl. 0,3l € 4,20

Hauptspeisen

Nudeln

Hausgemachte Bandnudeln in kräftiger Tomaten- Kräutersauce mit buntem Meeresfrüchten und gebratener Riesengarnele

€ einundzwanzigachtzig / c - g - a - n - b / Weizen / AH

..... ach, übrigens, jetzt jeden Montag ist Pasta- Abend, immer ab 17 Uhr!

Fisch

Thunfischsteak, nur ganz kurz gegrillt, mit Limonenaromaten und lauwarmem orientalischen Linsen- Cous Cous- Salat mit reichlich Minze, Petersilie & Grantapfelkernen

€ siebenundzwanzigneunzig / a - d / Weizen

Gekrustetes Zanderfilet in Zitronenbuttersauce mit getrüffeltem Spitzkohl mit Kürbis & Kartoffelpüree

€ vierundzwanzigachtzig / d - g - a / Weizen / AH

Norwegisches Lachs- Rückenfilet

in feinsten MSC- Qualität

auf Erbsen- Kartoffelpüree, Olivenöl- Tomaten- Pesto, Basilikumblättern und gebratenen Kirschtomaten

€ dreiundzwanzigachtzig / d - g - a / Weizen

Yvonne Gold's Weinempfehlung:

2019 Diel de Diel, Cuvée von Weißburgunder, Grauburgunder & Riesling,
Schlossgut Diel, Nahe

Gl. 0,15l € 6,90 / Flasche 0,75l € 32,00

Geflügel & Fleisch vom Grill und aus der Pfanne

Rindergeschnetzeltes mit Champignons à la crème,
dazu hausgemachte Rösti

€ einundzwanzigachtzig / - c - l - i - g - a / Weizen / AH

Argentinisches Rinderfilet (180g) in Kräuterjus,
mit herbstlichem Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

€ fünfunddreißigachtzig / i - l - g

für 2 Personen

Kalbsrücken (ca. 360g), am Stück gebraten und am Tisch tranchiert,
mit Grüner-Pfeffer-Sauce & Kräuterjus,
gemischten Waldpilzen und hausgemachtem Kartoffel-Rösti

pro Person € einunddreißigneunzig / i - l - g - c - a / Weizen / AH

Lamm-Karrée mit Pesto-Pinienkernen
und Speckbohnenröllchen mit Tartiflette

€ achtundzwanzigneunzig / 2 - 3 / i - l - g - / Pinienkerne / AH

Bitte fragen Sie auch nach dem Menu Surprise
das wir für den Willicher Lions Club und den Rotary Club zubereiten
- genießen Sie und tun Sie dabei Gutes -

Yvonne Gold's Rotwein-Empfehlung:

2016 Cuvée von Lemberger, Merlot & Carbanet Franc, Edition Kaiserhof, Weingut Schnaitmann,
Württemberg

Gl. 0,15l € 6,00 / Fl. 0,75l € 29,00

Süßspeisen

Dessert- Variation

- ein Potpourri von Süßem -

€ zwölf-fünfzig / g - c - h - a / Weizen, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Mandeln

Crème Brûlée

mit Früchten und Champagner- Trüffeleis

€ neun-achtzig / g - c

Trifle von Pflaumen

mit Mascarpone- Creme, Crumble und 1 Kugel Zimteis

€ acht-neunzig / g - c - a / Weizen

Dunkle Schokoladen Mousse mit glasierten Pflaumen

€ acht-fünfzig / g - c

Eisbecher „Apfel“

Apfelkompott mit Mandelstiften und 1 Kugel Zimteis,
1 Kugel Vanille, 1 Kugel Champagnertrüffel und Schlagsahne

€ neun-achtzig / g - c - Mandeln

Eiscafé „Kaiserhof“

mit Eiscreme „Bourbon Vanille“, Schlagsahne und Eiswaffel

€ sieben-achtzig / g - a / Weizen

„Kuck Kuck“

2 Kugeln „Bourbon Vanille“ Eiscreme
dazu „Kirsche trifft Rotwein“ Likör und Schlagsahne

€ acht-neunzig / g - c - a / Weizen

Käse- Variation auf der Schiefertafel mit Oliven und Trauben,

hausgebackenem Brötchenmix & Butter

€ zwölf-fünfzig / g - a - / Weizen & Roggen

Vegetarisches Menü

Gebratener Kürbis mit Grantapfelkernen

mit Feldsalat in Honig-Kräuter-Vinaigrette mariniert

-j-

Essenz von Strauchtomaten

mit Croutons

-i-a/Weizen

Bandnudeln mit Spinat à la creme

mit Spinat-Salat/ g-c-a/Weizen € 17,50 als Hauptgericht

Dessertvariation

g-c-a/Weizen- h/Nuss/Erdnuss/Haselnuss
oder wahlweise

Käse mit hausgebackenem Brot

g-a/Weizen/Roggen

4-Gang Menü € 39,80 pro Person

Alkoholfreier Weißwein „Natureo“, Muskat-Traube
Weingut Torres, Spanien (unbedingt probieren!! 0,0%!!)

0,15l € 4,90

Unsere alkoholfreie Empfehlung:

VIO - Apfelschorle

Bioschorle, mit Apfelspalten und Eis 0,3l € 4,20

VIO - Rhabarberschorle oder VIO Schwarze Johannisbeere

Bioschorle mit frischer Minze und Eis 0,3l € 4,20

alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Weißwein		0,15l	0,75l
2018	Riesling, feinherb, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	5,00	(1l) 30,00
2018	Riesling, Edition Kaiserhof, Weingut Künstler, Rheingau	5,80	27,00
2019	Grauburgunder, Franz Herbst, Baden, Markgräflerland	5,00	(1l) 30,00
2018	Burgundercuvée, Edition Kaiserhof, Weingut Fischer, Baden, Cuvée von Grauburgunder, Weißburgunder & Chardonnay	6,00	28,00
2019	Lugana, Valponi, Gardasee, Italien	6,00	27,50
2018	Orso, Pecorina, Fosso Corne, Abruzzen, Italien	4,90	22,50

Roséwein

		0,15 l	0,75 l
2017	Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Alde Gott, Saßbachwalden	5,50	-
2019	Spätburgunder Rosé, „Edition Kaiserhof“, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	5,80	28,00
2018	El Meson, Rosado, Rioja	4,50	21,50

Rotwein

		0,15 l	0,75 l
2017	Spätburgunder feinherb, Alde Gott, Baden	5,00	-
2015	Cuvée „Edition Kaiserhof“, Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Schnaitmann, Württemberg	6,00	29,00
2017	Montepulciano de Abruzzo, Fosso Corno, Abruzzen	6,00	28,00
2016	San Siro Rosso, Cuvée Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Azienda Agricola F.lli, Pisoni, Italien	6,00	26,00
2015	Minervois, Cuvée Syrah und Carignan Gérard Bertrand, Südfrankreich (in der Magnum gereift)^	6,50	(Magnum)
2012	Cahors Malbec, Chateau Bovila	8,50	40,00
2016	Altos Ibericos, Crianza, Torres, Rioja	6,00	28,00

Die Weine enthalten Sulfite! / alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. / AH = Außer Haus