

Aperitif

Sommercocktail (Gin-Likör, Himbeersoße, Orangensaft und Sekt)	6,90
Unser Hauscocktail (Kirsche, Kirschsafte, Rum und Sekt)	6,90
Alkoholfreier Aperitif (Kirschsafte, Ginger Ale, Sprite und Wasser)	6,50

Etwas Leckeres vorneweg...

Geräuchertes Forellenfilet, Pflücksalat und Meerrettichschaum	12,90
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse und Basilikum	12,50
Forellenterrine und Dill-Limetten-Schmand	15,50
Rosetten der geräucherte Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	16,90
Unser Wildschinken mit Preiselbeer-Vinaigrette	16,80

Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	7,50
Kräuterschaumsuppe mit Forellenklößchen	7,90
Kokos-Curry-Suppe mit Geflügelwürfel	8,50

Frische Pfifferlinge aus dem Hunsrück

Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen und Früchten, gebratenes Forellenfilet und Butters toast	19,80
Pfifferlinge in Butter gebraten mit Kräutern, Bratkartoffeln, Spinat und kleiner Salat	25,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Rahm, Würfelgemüse und Kartoffelplätzchen	34,50

*Sehr geehrte Gäste,
gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen. Jede Umbestellung bedeutet für
uns allerdings zusätzliche Arbeit. Daher berechnen wir pro Umbestellung 1,90 €.*

Fisch aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“ mit Salzkartoffeln und Salat	19,20
- Als gebratenes oder pochiertes Filets	22,50
- Mit Buttermandeln	+ 2,20
In Weißwein pochiertes Forellenfilet mit Rieslingsoße, Spinat und hausgemachte Nudeln	23,50
gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräutersoße, gratinierte Kartoffeln und Salatteller	26,50
gefüllte Forellenschleife in Safransoße mit Garnele, Würfelgemüse und hausgemachte Kräuternudeln	29,50

Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,50
Schweinemedallions in Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller	24,50
Rinderrückensteak mit zerlassener Kräuterbutter, Bohngemüse und Bratkartoffeln	29,50

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße, hausgemachte Nudeln und Salatteller	23,50
Rehnüßchen in Wacholderjus, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	32,50
Rehrücken mit Pfifferlingen und Schoko-Kirsch-Jus, Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	36,50

Nicht nur für Vegetarier

Frischkäseraviolis in Kräutersoße mit Ratatouillegemüse 19,50

Gemischte Pilze in Rahm mit Spinat,
Bratkartoffeln und Salatteller 21,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne 5,90

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 7,50

zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Kokos-Limetteneis 10,-

Tonkabohnen-Creme-Brûlée mit Erdbeersalat und Mandeleis 8,90

Lavendel-Pana-Cotta mit frischen Früchten und Zitroneneis 8,50

beschwipstes Melonensüppchen mit Blutorangensorbet und Minze 8,50

hausgemachtes Eis oder Sorbet – je Kugel 2,40
(Kokos-Limetteneis, Lavendeleis, Mandeleis, Blutorangensorbet)

gemischter Käseteller vom Schwalbenhof mit Trauben
und Feigensenf 12,50

*Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol.
Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*



***Die Familie Weckmüller und das gesamte
Forellenhofteam wünschen Ihnen einen
genussvollen Aufenthalt.***