

Speisekarte

Romantikhotel Alte Vogtei

Suppen

Westerwälder Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben ^{4,13}	6,80 €
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern ⁴	6,80 €

Vorspeisen

Kürbis-Apfel-Salat mit gebratenen Datteln, Speckstreifen und Kürbiskernen ^{4,13} dazu kleiner Blattsalat in Salbei-Honig-Dressing	12,80 €
Westerwälder Schafskäse mit Quittenmus gratiniert dazu Blattsalat in Balsamico-Dressing ⁴	13,00 €
Gebratene Rehleber aus der Hatzfedtschen Jagd mit Apfelspalten und Preiselbeeren ⁴	13,80 €

Hauptspeisen

Gekochte Ochsenbrust mit warmer Apfel-Meerrettichsauce Blattsalaten und Bratkartoffeln ^{2,4,12}	18,50 €
Geschmorte Rehkeule mit Kürbis-Rote Bete Gemüse und Spinatspätzle ^{1,4}	29,50 €
Gebratenes Rinderfiletsteak mit Wintertrüffelsauce dazu Spitzkohlgemüse und Pommes Dauphine ^{1,2,4}	33,50 €
Saiblingsfilet mit unseren Gartenkräutern in der Folie gegart dazu Blattsalate und Kartoffeln ^{2,4,12}	29,80 €



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Servicezeiten: 12.00h – 14.00h und 18.00h – 21.00h

Betriebsruhe im Interesse aller Gäste um 22.30h

Unser Romantik-Menü

Gebratene Rehleber mit Apfelspalten und Preiselbeeren ⁴
Deep Blue, Blanc de Noir – trocken – Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe

* * *

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen⁴

* * *

Pot au Feu vom Saibling, Knurrhahn und Flußkrebse ^{4,13}
in Safranbutter sauce dazu Limetten-Kartoffelpürrée
Sauvignon Blanc – trocken – Bouchard Aîné & Fils

* * *

Quittensorbet

* * *

Gebratenes Rinderfiletsteak mit Wintertrüffelsauce
dazu Spitzkohlgemüse und Pommes Dauphine ^{1,2,4}
Cabernet-Sauvignon – trocken - Bouchard Aîné & Fils

* * *

Käsevariation mit Bio-Ziegenkäse von Frau Schäfer-Trumm

* * *

Schokoladenküchlein mit pochierten Zwetschgen ^{1,2,4}
Hausgemachter Quittenlikör

Menüpreis bei 7-Gängen inclusive den dazu korrespondierenden Weinen
und Mineralwasser pro Person 78,00 €

Möchten Sie das Romantik-Menü lieber in vier Gängen
dann wählen Sie zwei Vorspeisen, den Hauptgang, Käse oder Dessert aus dem Menü aus.

Menüpreis bei vier Gängen inclusive zwei Weine
und Mineralwasser pro Person 59,00 €

Annahme des Menüs mittags bis 12.30h und abends bis 19.30h



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Servicezeiten: 12.00h – 14.00h und 18.00h – 21.00h

Betriebsruhe im Interesse aller Gäste um 22.30h

Was Friedrich Wilhelm Raiffeisen auch gern gegessen hätte:

„unser kleines Gänsemenü“

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Croutons
und Gänseschinken ^{1, 2, 4, 13}

* * *

Gänsekeule mit Rotkohl, glacierten Maronen
Preiselbeer-Apfel und Semmelknödel ^{1, 2, 4}

* * *

Crème Brûlée mit Vanille- und Spekulatiuseis ^{1, 2, 4}

Pro Person 45,00 €

Aus dem Ofen:

Gänsekeule mit Rotkohl, glacierten Maronen
Preiselbeer-Apfel und Semmelknödel ^{1, 2, 4}

27,80 €

Tranchen von der Gänsebrust mit Kürbis-Rote Bete Gemüse
glacierten Maronen und Schupfnudeln ^{1, 2, 4}

29,00 €



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Servicezeiten: 12.00h – 14.00h und 18.00h – 21.00h

Betriebsruhe im Interesse aller Gäste um 22.30h

Unsere Apéritifs

Romantikhôtel Alte Vogtei

Ohne Alkohol:

Ingwer-Zitronenspritz mit Mineralwasser, Eis, Zitronemelisse, Zitrone	3,50 €
„Dark Lady 521“ , alkoholfreier hausgemachter Gin	
mit Tonic Water, Zitrone, Eis und Minze	6,30 €
Bitter Campari ohne Alkohol mit Orangensaft, Eis und Minze <small>k,f</small>	6,30 €
Unser Quittenspritz mit Quittensaft, alkoholfreiem Sekt	
Zitrone, Eis und Minze	6,30 €
Grendadinesirup mit naturtrübem Apfelsaft , Mineralwasser, Zitrone	
Eis und Minze	6,30 €

Und mit Alkohol:

„Kürbis-Martini“ , Martini Bianco, Kürbis- und Limejuice, Tonic Water, Minze, Zitrone und Eis <small>f,k,s</small>	7,20 €
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Sekt, Eis, Zitrone und Minze	7,20 €
„Aperol Spritz“ Aperol, Sekt, Schuß Mineralwasser, Eis, Orange, Minze <small>f,k,s</small>	7,20 €
„Bella“ Apéritivo Rosato, Russian Wild Berry, Eis, Zitrone, Minze <small>f,k,s</small>	7,20 €
„Wildes Schwarzes“ Johannisbeersirup mit Schwarzbier aufgefüllt	4,20 €

Komm wir trinken Sterne

Champagner Glas 0,1l _s	13,90 €
Dörflinger's Pinot Sekt , - brût – Flaschengärung _s	8,90 €
Lavendelsekt _s	7,20 €
Beerensekt _s	7,20 €
Unser Apfelsekt _s	7,20 €

Unsere Weinempfehlung

2019er Sauvignon Blanc_s

-trocken- Selection Prestige	
Weingut Bouchard Aîné et Fils	
0,25l Karaffe	8,50 €
0,75l Flasche	24,00 €

2019er Syrah_s

-trocken- Selection Prestige	
Weingut Bouchard Aîné et Fils	
0,25l Karaffe	8,00 €
0,75l Flasche	23,00 €

Farb-f, Konservierungstoffe k(wie Calciumcarbonat,Zitronensäure und Chinin), Sulfate s



Servicezeiten: 12.00h – 14.00h und 18.00h – 21.00h
Betriebsruhe im Interesse aller Gäste um 22.30h

Zum Winter

Unser Apéritif „Kürbis-Martini“:

Martini Bincò, Kürbis- und Limesirup, Tonic Water
Minze, Zitrone und Eis

7,20 €

Vorspeise:

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Croutons
und Gänseschinken ^{1, 2, 4, 13}

13,50 €

Hauptgänge:

Medaillons vom Rehrücken
mit Wildbeerensauce, Apfel-Zwetschgen-Gratin
und Schupfnudeln ^{1, 2, 4}

31,00 €

Vegan

Vegane Spinatspätzle mit karamelisierten Walnüssen
Kürbis-Rote Bete Gemüse in Olivenöl geschwenkt,
dazu Apfel-Kürbis-Salat ¹

18,80 €

Und zum Abschluß:

einen hausgemachten Quitten- oder Apfellikör

5,00 €



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Romantikhôtel Alte Vogtei

Servicezeiten: 12.00h – 14.00h und 18.00h – 21.00h
Betriebsruhe im Interesse aller Gäste um 22.30h