

DAS
ANTHRAZIT



*Golf &
Sporthotel*
WIESENSEE

VORSPEISEN | APPETIZERS

Roulade vom Maishähnchen und Gemüse ^{c, g, i} 15
Kräuter-Creme Fraîche | Salatbukett

Roulade of corn-fed chicken and vegetable
Herb creme fraîche | salad

Rinder Tatar ^{a, c, g} 19
Gebratenes Wachtelei

Beef Tartare
Fried quail egg

Warme Gemüsequiche ^{a, c, g} 14
Estragoncreme | Rucola | Balsamicoglace

Warm vegetable quiche
Taragon cream | rocket | balsamic glaze

SUPPE | SOUPS

Cremesuppe vom norwegischen Lachs ^{d, g,} 9

Cream soup of norwegian salmon

Westerwälder Kartoffelsuppe ^{g, i} VG 9

Westerwald potato soup

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; d = Fisch; g = Milch; i = Sellerie; j = Senf
VG = Vegetarisch

SALAT | SALAD

Caesar Salat „Surf and Turf“ ^{a, b, c, h, i, j} 26
Sautierte Garnelen | Putenbruststreifen | Parmesan

Caesar Salad „Surf and Turf“
Sautéed shrimps | strips of turkey breast | parmesan cheese

Bunter Wiesensee Salat ^{a, c, g, j} 16
Kirschtomaten | Gurken | geröstete Pinienkerne | Hausdressing
dazu gebratene Putenbruststreifen + 6 €
dazu sautierte Garnelen + 8 €

Colorful “Wiesensee” salad
cherry tomatoes | cucumbers | roasted pinenNuts | house dressing
with fried turkey breast strips + 6 €
with sautéed shrimp + 8 €

VEGETARISCH/VEGAN | VEGETARIAN/VEGAN

Smashed Potatoes ^{g, i, n} VG 13
Kräuterquark | kleiner Salat

Smashed potatoes
Herb curd | side salad

Honig-Balsamico Champignons ^{a, VE} VE 14
Polentacreme

Honey-balsamic mushrooms
Polenta cream

Allergene: a = glutenhaltige; b = Krebstiere; c = Eier; g = Milch; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie; j = Senf
VG = Vegetarisch

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Wählen sie die Beilagen zu ihrem Hauptgang von der
folgenden Seite
Choose the side dishes for your main course from the
following page

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet g, i, j, 4 16

Madeirasauce

Porkfilet roasted, wraped in bacon

Madeira sauce

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak a, c, g 20

Salbeisauce

Veal loin steak, roasted pink

Sage sauce

Filet vom Weiderind a, c, g 28

Portweinsauce

Fillet of pasture- raise Beef

Port reduction sauce

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Brauhauschnitzel a, c, g, i, 18

Waldpilzsauce

Brewery pork schnitzel

Wild mushroom sauce

Gebratene Perlhuhnbrust a, i 14

Kräutersauce

Roasted guinea folw breast

Herb sauce

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; g = Milch; i = Sellerie; j = Senf; n = Schwefeldioxid und Sulfite
Zusatzstoffe: 4 = Saccharin

FISCH | FISH *

Gebratenes Doradenfilet^{d, g}
Zitronensauce

16

Roasted sea bream fillet
Lemon sauce

Gebratenes Zanderfilet^{d, g, j}
Dillsauce

14

Fried pike-perch fillet
Dill sauce

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; d = Fisch; g = Milch; j = Senf

*Fisch aus nachhaltiger Fischerei | Fish from sustainable fishing

Beilagen | Side dishes

Gemüsebeilagen | Vegetables

Grüner Spargel Green asparagus	4
Pimentos de Padron Pimentos de Padron	4
Geröstete Paprika Roasted bellpepper	4
Glasierte Kirschtomaten Glazed cherry tomatoes	4

Beilagen | Side dishes

Sättigungsbeilagen | Sides

Limonen-Reis Lime rice	4
Pommes frites Fries	4
Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes	4
Bandnudeln Ribbon noodles	4

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; d = Fisch; g = Milch; j = Senf

*Fisch aus nachhaltiger Fischerei | Fish from sustainable fishing

BURGER | BURGER

„Johnstone“

22

Dry-Aged Rinderpatty | Blauschimmel Käse | Schmorzwiebeln ^{a, c, g}
Gemischter Salat oder Pommes Frites

„Johnstone“

Dry-aged beef patty | blue cheese | braised onions
mixed salad or fries

„Falafel Burger“

18

Röstzwiebeln | veganer Käse | veganes Joghurt-Kapern-Chutney ^{a, c, g}
Gemischter Salat oder Pommes Frites

„Falafel Burger“

Fried onions | vegan cheese | vegan yoghurt-caper-chutney ^{a, c, g}
mixed salad or Fries

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; d = Fisch; g = Milch; j = Senf

*Fisch aus nachhaltiger Fischerei | Fish from sustainable fishing

DESSERT | DESSERT

Kokos-Panna Cotta a, c, g, h

Mangokompott

10

Cocos panna cotta

Mango compote

Früchte Pavlova c, f, g

Mascarponecreme

10

Fruit pavlova

Mascarpone cream

Handkäse mit Musik a, c, g, h

Brot

14

Marinated curd cheese with onions and caraway

Bread

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.

If you have any questions about allergens or ingredients, please ask our staff.



Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; g = Milch; h = Schalenfrüchte