

HOTEL HAMMERMÜHLE

AUSWAHLKARTE A LA CARTE

VORSPEISEN

Gebackene Panko-Riesengarnele
mit Purple-Curry-Beurre-blanc,
Erbsen-Limetten-Püree und Tomate | 14,90

Räucherlachs mit Orange und Kräutern verfeinert,
dazu knuspriges Kartoffelrösti an Honig-Senfzillsoße
und Wildkräutersalat | 12,90

Ziegenkäsetaler mit Honig gratiniert
auf Rote Bete Carpaccio mit Apfelchutney,
Feigen und karamellisierten Walnüssen | 11,90 🌱

Bärlauchcremesuppe mit Parmesanhaube | 7,90
Wahlweise mit Panko-Riesengarnele | 9,90

Kraftbrühe mit Markklösschen
und Gemüsestreifen | 6,90

Knackiger Beilagensalat mit verschiedenen
Toppings von unserem Salatbuffet | 5,90 🌱

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak von Schnugs Westerwälder Weiderind
mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons,
Kräuterbutter, Pommes frites und
knackigem Beilagensalat vom Buffet,
wahlweise
250g | 33,90 oder 350g | 37,90

Rinderfilet mit Balsamico-Schalotten
200g Rinderfilet von Schnugs Westerwälder Weiderind
mit Portweinjus an Rote Bete-Kartoffelpüree und
Bohnen im Speckmantel | 37, 90

Loin vom Kabeljau mit Purple-Curry-Beurre-blanc,
Kartoffel-Thymian-Praline und
Erbsen-Limetten-Püree | 29,90

Gebratene Schweinemedallions mit
Champignonrahmsoße, Kartoffelgratin
und buntem Wintergemüse | 24,90

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

HOTEL HAMMERMÜHLE

AUSWAHLKARTE A LA CARTE

HAUPTSPEISEN

Ragout vom Reh aus dem Altenkirchener Wald
mit Spätzle, Rotweinbirne, Preiselbeeren
und buntem Wintergemüse | 27, 90

Kräuterseitling in veganer Jus geschmort mit
Süßkartoffelpüree, buntem Gemüse und
Mixed Pickles | 22,90 

Burrata-Trüffelravioli mit Parmesanschaum,
Spinat-Salbeibett, getrockneten Tomaten
und gerösteten Pinienkernen | 22,90

Mühlenburger - 180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs
Westerwälder Weiderind, mit BBQ-Soße, Cheddarkäse,
Schmorzwiebeln, knusprigem Speck, knackigem
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke
und Pommes frites | 22,90

Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken aus der
Landmetzgerei Born mit Pommes frites und
knackigem Beilagensalat vom Buffet | 22,90

Bunte Bowl - Süßlicher Dattelmousous
mit Wildkräutersalat, Edamame, gebackenen
Kichererbsen, Mais, Paprika, Hummus und
Soja-Sesam-Dressing | 18,90 

Frischer Fitnesssalat mit bunten Blattsalaten, frischer
Rohkost, Croûtons, Sonnenblumenkernen und
gebackenem Knoblauchbaguette,
dazu Joghurtschmand-Dressing, Honig-Senf-Vinaigrette
oder Zitronen-Preiselbeer-Vinaigrette | 15,90 

Toppings zur Bowl und zum Fitness-Salat
Saftige Rumpsteakstreifen + 5,90
Zwei Falafeltaler und Dip + 3,90
Gebratene Hähnchenbrust mit Thymian
und Honig + 4,90

HOTEL HAMMERMÜHLE

AUSWAHLKARTE A LA CARTE

DESSERTS

Die Mutti - Drei Kugeln Vanilleeis mit
warmen Kirschen und Schlagsahne | 6,90 🌱

Warmherziger Opa - Schokoküchlein
mit flüssigem Kern an Vanilleeis
im Haselnussmantel | 8,90 🌱

Kleiner Onkel - Mousse au chocolat
mit Orangenkompott | 6,90 🌱

Großer Bruder - Geeiste Mousse au
chocolat mit Haselnusseis
auf Krokant mit Orangenkompott
und Brownieerde | 9,90 🌱

Heißes Pärchen - Heißer Espresso
mit einer Kugel Sorbet an
frischen Beeren | 5,50 🌱

Unser Tantchen - Kleine Panna cotta
mit Fruchtspiegel | 4,90

Wie bei Oma - Wenn Oma es mal wieder
gut mit uns meint - Variation
unserer süßen Leckereien | 12,90