

# Speisekarte

Romantikhotel Alte Vogtei

## Suppen

<b>Westerwälder Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben</b> <sup>4,13</sup>	6,80 €
<b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern <sup>4</sup>	6,80 €

## Vorspeisen

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

## Hauptspeisen

<b>Gekochte Ochsenbrust mit warmer Apfel-Meerrettichsauce</b> Blattsalaten und Bratkartoffeln <sup>2,4,12</sup>	18,50 €
<b>Geschmorte Rehkeule</b> mit Kürbis-Rote Bete Gemüse und Spinatspätzle <sup>1,4</sup>	29,50 €
<b>Gebratenes Rinderfiletsteak</b> mit Wintertrüffelsauce dazu Spitzkohlgemüse und Pommes Dauphine <sup>1,2,4</sup>	33,50 €
<b>Saiblingsfilet mit unseren Gartenkräutern in der Folie gegart</b> dazu Blattsalate und Kartoffeln <sup>2,4,12</sup>	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 <sup>4</sup>  
*Deep Blue, Blanc de Noir – trocken – Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe*

\* \* \*

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen<sup>4</sup>

\* \* \*

Pot au Feu vom Saibling, Knurrhahn und Flußkrebse <sup>4,13</sup>  
in Safranbuttersauce dazu Limetten-Kartoffelpürrée  
*Sauvignon Blanc – trocken – Bouchard Aîné & Fils*

\* \* \*

Quittensorbet

\* \* \*

Gebratenes Rinderfiletsteak mit Wintertrüffelsauce  
dazu Spitzkohlgemüse und Pommes Dauphine <sup>1,2,4</sup>  
*Cabernet-Sauvignon – trocken - Bouchard Aîné & Fils*

\* \* \*

Käsevariation mit Bio-Ziegenkäse von Frau Schäfer-Trumm

\* \* \*

Schokoladenküchlein mit pochierten Zwetschgen <sup>1,2,4</sup>  
*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 <sup>1, 2, 4, 13</sup>

\* \* \*

Gänsekeule mit Rotkohl, glacierten Maronen  
Preiselbeer-Apfel und Semmelknödel <sup>1, 2, 4</sup>

\* \* \*

Creme Brûlée mit Vanille- und Spekulatiuseis <sup>1, 2, 4</sup>

Pro Person 45,00 €

### Aus dem Ofen:

**Gänsekeule** mit Rotkohl, glacierten Maronen  
Preiselbeer-Apfel und Semmelknödel <sup>1, 2, 4</sup>

27,80 €

**Tranchen von der Gänsebrust** mit Kürbis-Rote Bete Gemüse  
glacierten Maronen und Schupfnudeln <sup>1, 2, 4</sup>

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:

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

### Und mit Alkohol:

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

### Komm wir trinken Sterne

<b>Champagner Glas</b> 0,1l <sub>s</sub>	13,90 €
<b>Dörflinger's Pinot Sekt</b> , - brût – Flaschengärung <sub>s</sub>	8,90 €
<b>Lavendelsekt</b> <sub>s</sub>	7,20 €
<b>Beerensekt</b> <sub>s</sub>	7,20 €
<b>Unser Apfelspekt</b> <sub>s</sub>	7,20 €

## Unsere Weinempfehlung

### 2019er Sauvignon Blanc<sub>s</sub>

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

### 2019er Syrah<sub>s</sub>

-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 Binco, Kürbis- und Limesirup, Tonic Water  
Minze, Zitrone und Eis

7,20 €

Vorspeise:

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Croutons  
und Gänseschinken <sup>1, 2, 4, 13</sup>

13,50 €

Hauptgänge:

Medaillons vom Rehrücken  
mit Wildbeerensauce, Apfel-Zwetschgen-Gratin  
und Schupfnudeln <sup>1, 2, 4</sup>

31,00 €

Vegan

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

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