



## Lieber Gast,

wir begrüßen Sie herzlich und freuen uns, Sie heute kulinarisch zu verwöhnen. Wir sind bestrebt Ihnen beste Qualität frisch zubereitet zu servieren und kochen jedes Gericht mit größter Sorgfalt und Hingabe. Daher bitten wir Sie um Verständnis, sollte die Dauer für Ihre Bestellung mal ein wenig länger dauern.

Als regional geprägtes Restaurant verarbeiten wir immer das Beste von heimischen Produzenten und Erzeugern in unserer Küche. Schweine- & Rindfleisch beziehen wir aus dem Hunsrück und der Eifel. Der Holzfelder Ziegenhof versorgt uns mit geschmackvollem Käse. Von der Koblenzer Gewürzmanufaktur Pfeffersack & Söhne beziehen wir hochwertige Salze, Pfeffer und Gewürzmischungen zur Verfeinerung unserer Gerichte. Exquisites Fleisch, wie von der Morgan Ranch aus Nebraska, USA und frische Fische in bester Güte runden unser Speisenangebot ab.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schöne Stunden bei uns im Landgasthof Eiserner Ritter.

Herzlichst,  
Stefan Mayer

René Klütsch

### Öffnungszeiten Restaurant:

Freitag bis Dienstag von 12.00 – 15.00 Uhr | Donnerstag bis Dienstag von 18.00 – 23.00 Uhr

### Küchenzeiten:

Freitag bis Dienstag von 12.00 – 14.00 Uhr | Donnerstag bis Dienstag von 18.00 – 21.00 Uhr

*(letzte Bestellannahme jeweils 15 Minuten vor Küchenschluss)*

# Unsere Empfehlungen zum Aperitif

**Winzersekt 2015 Riesling trocken** 6 € (0,1l)  
*Traditionelle Flaschengärung*  
Weingut Goswin Lambrich, Dellhofen

**Hausaperitif „Engelstein“** 6,50 €  
Winzersekt vom Weingut Goswin Lambrich kombiniert  
mit Weinbergpfirsich-Likör und Schaum von Hunsrücker Äpfeln & Quitten

**Hausaperitif „Mandelstein“ alkoholfrei** 4,50 €  
Roter Trauben Secco vom Sekthaus Raumland kombiniert mit  
Schaum von Hunsrücker Äpfeln & Quitten

**Roter Trauben Secco alkoholfrei** 4 € (0,1l)  
vom Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

**„Gin & Tonic“** 7,50 €  
Siegfried Rheinland Dry Gin aus Bonn aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water  
(auf Wunsch auch alkoholfrei mit „Siegfried Wonderleaf“ anstatt Siegfried Gin)

**„Aperol Sprizz“** 6 €  
Aperol mit frischer Orange und mit Mittelrhein Secco aufgefüllt

**Weinaperitif „Classic“** 4 € (5 cl)  
Eine hochfeine Sherry-Kreation für den edlen Genuss  
Weingut Emmerich, Leutesdorf - Mittelrhein

## Exklusives „Dosenfutter“ und kleine Leckereien

### Grüne Riesen-Oliven

5 €

in einer mediterranen Marinade – perfekt zum Wein oder während Sie Ihre Speisen auswählen.

Die folgenden Leckereien servieren wir Ihnen mit frischem Brot, Grissinis und einem Dipp

### Grüne Riesen-Oliven & Tapenade von grünen Oliven

8 €

verfeinert mit Kapern, Sardellen und Thymian

### Hausmacher Wurstspezialitäten

9 €

Leberwurst / Schwartemagen / Bauernwurst  
von der Landmetzgerei Maus, Badenhard im Hunsrück

### Portion Schinken aus dem Rauch

9 €

aus eigener Herstellung

### Thunfisch-Mousse

9 €

von José Gourmet aus Portugal

### Sardinen in Olivenöl

13 €

von José Gourmet aus Portugal

### Marinierte Holzmakrele

13 €

von José Gourmet aus Portugal

José Gourmet hat es sich zur Aufgabe gemacht, der Welt feinste Produkte aus dem heimischen Portugal näherzubringen – höchste Qualität in wunderbarem Design. Alle Produkte stammen von ausgesuchten kleinen Betrieben. Die Verpackungen werden von portugiesischen Designern gestaltet und illustriert. Der Fisch für diese besonderen Konserven wird nicht schockgefrostet, sondern ausschließlich frisch verarbeitet. So geht nichts von seinem wunderbaren Geschmack verloren.

## Überraschungs-Menü

Legen Sie Ihr Vertrauen und die Speisenauswahl in die Hände unseres Küchenteams. Sie bestimmen lediglich die Anzahl der Gänge und genießen einen spannenden Genuss-Abend. Gerne auch mit Weinbegleitung.

3 Gang Menü zu 35 € / jeder weitere Gang 10 €

Hinweis: Wir bitten um Verständnis, dass wir beim Überraschungsmenü keine Allergien, Unverträglichkeiten oder Abneigungen berücksichtigen können.

## Weiterbe Menü

45 €

als 3-Gang Menü mit Vorspeise

39 €

als 3-Gang Menü mit Suppe

35 €

**Rilette von Lachs und Forelle** - kurz am Tisch geräuchert -

„knuspriges“ Kappeler Hühnerrei | Gurke | erfrischendes Gurken-Schmand-Dressing | Schnittlauch-Öl | Kaviar

**Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis**

mit steirischem Kernöl und gerösteten „Curry-Kürbiskernen“

**Omas Sonntagsbraten „reloaded“**

Rosa gebratenes Roastbeef -aus eigener Trockenreifung- und sanft geschmortes Bäckchen in Mittelrhein-Spätburgunder-Jus | Püree von Rheinbayer Kartoffeln | Erbsen und Möhren

**Heimische Zwetschgen und Topfen**

Topfen-Knödel auf Kompott von Weilerer Zwetschgen  
mit einem Sorbet von Mirabellen

Frisch von der Seibersbacher Wiese  
Hunsrücker Freilandgänse von Daniels Hühnerhof

*Die ganze Gans, ganz frisch aus dem Ofen am Tisch tranchiert  
- nur auf Vorbestellung -*

Vorweg servieren wir Ihnen

HAUSGEMACHTES SCHMALZ VON DER SEIBERSBACHER FREILANDGANS

**GÄNSEBRUST & GÄNSEKEULE AUF APFEL-MAJORAN-JUS**

HAUSGEMACHTER INGWER-ROTKOHL, ROSENKOHL MIT SPECK & ZWIEBELN,  
GESCHMORTE KASTANIEN, KLÖßE VON DER RHEINBAYER BELANA KARTOFFEL  
KNUSPRIGE KARTOFFEL-KRÄUTER NOCKEN UND EIN FRISCH GEBACKENER KAISER-WILHELM-BRATAPFEL

35 € p.P.

Unsere Weinempfehlung zur Gans

2017 Oberweseler Spätburgunder

Im Barrique gereift - trocken

Weingut Goswin Lambrich, Dellhofen - Mittelrhein

0,2 l - 8,50 € | 0,75 l - 30 €

SCHMALZ VON DER SEIBERSBACHER FREILAND-GANS

MIT DÖRRPFLAUMEN UND APFELWÜRFEL

(ZUR MITTNAHME) CA. 200G

4 €

## Vorspeisen und Zwischengerichte

**Rillette vom Lachs und Forelle** - kurz am Tisch geräuchert - 14 €  
„knuspriges“ Kappeler Hühnerrei | Gurke | erfrischendes Gurken-Schmand-Dressing | Schnittlauch-Öl | Kaviar

**„Rondell“ vom Hunsrücker Bio-Ziegenfrischkäse** *vegetarisch* 14 €  
Handgeschöpfter Bio-Ziegenfrischkäse aus Irmenach-Beuren kombiniert mit Dukka-Gewürzmischung, karamellisierten Walnüssen, Honig-Gewürz-Sud, Dörrobst und Feldsalat in Kürbiskern-Vinaigrette

**„Eisbein-Carpaccio“ vom Freilandschwein aus der Eifel**  
**und gebratene Rotgarnelen aus Wildfang** 15 €  
mit wilden Paprika-Tropfen, kleinem Salatbukett, Kapern und Zwiebelvinaigrette

## Suppen

**Kraftbrühe „Eiserner Ritter“** 7 €  
Klare Brühe vom Eifel-Rind mit Gemüsewürfel und „Royal“ von Kappeler Eiern

**Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis** 7 €  
mit steirischem Kernöl und gerösteten „Curry-Kürbiskernen“

# Hauptgerichte

## Omas Sonntagsbraten „reloaded“

25 €

Rosa gebratenes Roastbeef -aus eigener Trockenreifung- und sanft geschmortes Bäckchen in Mittelrhein-Spätburgunder-Jus | Püree von Rheinbayer Kartoffeln | Erbsen und Möhren

## Tranche vom norwegischen Lachsfilet

22 €

mit „Sesam Topping“ | Kombucha-Orangen-Soße | Salzkartoffeln | bunter Salat in Balsamico-Vinaigrette

## Maispoulardenbrust

20 €

saftig gebratene Brust von der Maispoularde an Rahmsauce mit grünem Pfeffer | handgemachte Kartoffel-Gnocchi | mediterranes Gemüse in Tomatensugo

## Duo vom Eifeler Wild

33 €

**Rücken vom Hirsch** -rosa gebraten- und **Ragout vom Wildschwein** an Wildpreiselbeersauce auf geschmortem Ingwer-Rotkohl | gebackene Kartoffel-Knödel

**Sie mögen es lieber vegetarisch?**

Gerne empfiehlt Ihnen unser Service ein tagesfrisches vegetarisches Gericht.

# Rindfleisch aus unserem Dry Ager Reifekühlschrank

Alle Steaks servieren wir mit dick geschnittenen Pommes Frites und einem bunten, gemischten Salat in Balsamico-Vinaigrette.

Dazu wählen Sie hausgemachte Kräuterbutter **oder** grüne Pfeffer-Rahmsauce.

Zur richtigen Würze reichen wir Ihnen Murray River Salt und frisch gestoßenen Steak Pfeffer der Gewürzmanufaktur Pfeffersack und Söhne aus Koblenz

**Rumpsteak 220g\*** 25 €  
vom Black Angus Rind – mindestens 100 Tage Grain Feed

**Rumpsteak 300g\*** 30 €  
vom Black Angus Rind – mindestens 100 Tage Grain Feed

**US Black Angus Beef Ribeye 300g\*** 38 €  
von der Morgan Ranch, Nebraska – mindestens 210 Tage Corn & Grain Feed

**US Black Angus Beef Ribeye 400g\*** 47 €  
von der Morgan Ranch, Nebraska – mindestens 210 Tage Corn & Grain Feed



Grundsätzlich braten wir Ihr Steak in der Garstufe „medium“. Bitte teilen Sie unserem Service bei Bestellung mit, wenn Sie eine andere Garstufe bevorzugen.

## Garstufen

**Rare** (stark blutig) Kerntemperatur 45°C - 48°C

**Medium** (rosa) Kerntemperatur 56° - 58°C

**Well done** (Schuhsohle) Kerntemperatur über 70°C

**Medium rare** (blutig) Kerntemperatur 50°C - 52°C

**Medium well** (leicht rosa) Kerntemperatur 65° - 68°C

Außerdem bieten Ihnen unser Service immer wieder tagesaktuelle „Specials“ an.



## Desserts

### Crème Brûlée

8 €

Brennende Crème Brûlée verfeinert mit Madagaskar Vanille  
dazu ein Eis von Joghurt und Physalisbeeren aus dem Bopparder Hamm

### Heimische Zwetschgen und Topfen

8 €

Topfen-Knödel auf Kompott von Weilerer Zwetschgen  
mit einem Sorbet von Mirabellen

### Café Gourmand

6 €

eine kleine brennende Crème Brûlée und eine Kugel Vanille-Eis  
serviert mit einem Espresso

### Auswahl an Eis und Sorbets

1,50 € je Kugel

Bourbon Vanille | Schokolade | Mirabellen | Limette |  
Joghurt & Physalis aus dem Bopparder Hamm und weitere Sorten

## Digestif

Riesling Tresterbrand „Edition Eiserner Ritter“ 40% Vol.

4 € (2cl)

*Im Eichenholzfass gereift - Goldene Kammerpreismünze*

Edelobstbrennerei Heidrich, Bacharach

Selbstverständlich bieten wir Ihnen noch viele weitere Edel-Destillate auf unserem Digestif Wagen an.