



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. Geflügel vom Bauernhof Bauer aus Kappel (Hunsrück). Besten Ziegenkäse beziehen wir von Marcs Ziegenhof in Schwarzen (Hunsrück). Von der Koblenzer Gewürzmanufaktur Pfeffersack & Söhne beziehen wir hochwertige Salze, Pfeffer und Gewürzmischungen zur Verfeinerung unserer Gerichte. Exquisites Fleisch, wie von den Greater Omaha Packers 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:

Donnerstag bis Dienstag von 17:00 - 23:00 Uhr / Sonn- und feiertags zusätzlich von 12:00 - 14:30 Uhr
Feierlichkeiten richten wir gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten aus - Sprechen Sie uns an.

Küchenzeiten:

Donnerstag bis Dienstag von 17:00 - 21:00 Uhr / Sonn- und feiertags zusätzlich von 12:00 - 14:00 Uhr

(letzte Bestellannahme jeweils 15 Minuten vor Küchenabschluss)

Unsere Empfehlungen zum Aperitif

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

Hausaperitif „Engelstein“ 6,50 €
Winzersekt vom Weingut Goswin Cambrich 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 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 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.

Welterbe Menü

49 €

als 3-Gang Menü mit Vorspeise

43 €

als 3-Gang Menü mit Suppe

36 €

Roastbeef / Meerrettich / Gemüsesalat

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit süß-saurem Gemüsesalat, frisch geriebenem Meerrettich und eingelegten Balsamico-Senfkörner

Rahmsuppe von Karotte mit Ingwer und Mango verfeinert

und einem Hauch Curry und gehackte Petersilie

Kappeler Hahn nach „Jäger Art“

Paniertes Hühnerbrustfilet und Ragout von der Keule mit Waldpilzen und Erbsen an gebackenen Kartoffelpralinen und geschmorter Karotte aus dem Ofen

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille

Topfen-Knödel auf Kompott von Rheinbayer Äpfeln und Pistazien-Eis

Vorspeisen und Zwischengerichte

Knusprige „Lasagne“ vom Hunsrücker Ziegenfrischkäse 13 €
von Marcs Ziegenhof (Schwarzen / Hunsrück) mit roter Bete, Weilerer Honig
und Gartenkräutersalat

Roastbeef / Meerrettich / Gemüsesalat 14 €
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit süß-saurem Gemüsesalat,
frisch geriebenem Meerrettich und eingelegten Balsamico-Senfkörner

Vier gebratene Rotgarnelen aus Wildfang 15 €
mit einem Blattsalatbukett in Balsamico-Vinaigrette

Kappeler Ei / Rahm-Spinat / Kartoffeln aus Rheinbay 10 €
eine moderne Interpretation verfeinert mit Trüffel

Suppen

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

Rahmsuppe von Karotte mit Ingwer und Mango verfeinert 7 €
und einem Hauch Curry und gehackte Petersilie

Hauptgerichte

„Unser Sauerbraten“

23 €

aus der Semmerrolle vom Eifeler Fleckvieh *-klassisch gebeizt und geschmort-*
in einer Rosinen-Mandel-Soße auf feinem Sellerie-Apfel-Püree und gebackener Kartoffelterrine

„Zwiebelrostraten“ vom Rinderfilet

32 €

Scharf angebratene Scheiben vom Rinderfilet mit Schmorzwiebeln und kräftiger Spätburgunder-Jus
auf herzhaftem Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi

Tranche vom norwegischen Lachsfilet

23 €

in Mittelrhein-Riesling Soße mit frischem Dill, dazu servieren wir frisch gekochte Rheinbayer Salzkartoffeln
und einen bunten Salat in Balsamico-Vinaigrette

Kappeler Hahn nach „Jäger Art“

23 €

Paniertes Hühnerbrustfilet und Ragout von der Keule mit Waldpilzen und Erbsen
an gebackenen Kartoffelpralinen und geschmorter Karotte aus dem Ofen

Gebratener Hunsrücker Ziegenfeta in mediterranen Kräutern mariniert *vegetarisch*

22 €

von Marcs Ziegenhof (Schwarzen / Hunsrück) auf einem Ragout von Tomaten, Oliven, Fenchel
und Pasta aus Kappeler Eiern, dazu ein bunter Salat in Balsamico-Vinaigrette

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* 26 €
vom Black Angus Rind – mindestens 100 Tage Grain Feed

Rumpsteak 300g* 33 €
vom Black Angus Rind – mindestens 100 Tage Grain Feed

Ribeye 300g* 39 €
vom G.O.P. US Beef aus Nebraska- mindestens 130 Tage Grain Feed

Ribeye 400g* 44 €
vom G.O.P. US Beef aus Nebraska- mindestens 130 Tage 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 und Pistazien-Eis

„Süßes Frühstück am Abend“

8 €

eine Dessertvariation rund um die typischen Geschmäcker eines süßen Frühstücks

Mousse von Kaffee und dunkler Schokolade mit Cornflakes-Schaum / Eis von Joghurt und Weilerer Honig auf Erdnussbutter-Schnee / „French Toast“ mit Nutella und Zimt-Zucker

Café Gourmand

6 €

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

Auswahl an Eis und Sorbets

1,50 € je Kugel

Bourbon Vanille | Schokolade | Pistazie | Joghurt-Honig