



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 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

Trauben „Secco“ alkoholfrei 4 € (0,1l)
Weingut Franz Keller - Schwarzer Adler

„Gin & Tonic“ 8 €
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.

Spargelmenü 2019

Rahmsuppe vom frischen Stangenspargel

Pesto von hiesigem Bärlauch und Spargeleinlage

Filet vom Eifeler Schwein -zart rosa gebraten-

oder

Filet vom norwegischen Lachs

jeweils mit einer Portion deutschem Spargel [5 Stangen], Sauce Hollandaise und Rosmarin-Drillingen

Frische Beeren und Buttermilchmousse

Efrischendes Buttermilchmousse mit marinierten Beeren
und Sorbet von der Himbeere

39 €

Spargelkarte 2019

Wir servieren Ihnen nur frischen deutschen Stangenspargel in bester Qualität.

Mögen Sie weich gegarten Spargel, so äußern Sie Ihren Wunsch bitte bei der Bestellung.

Bei der Gewichtsangabe handelt es sich um ungeschälten Spargel.

1/2 Pfund, also 250 g ungeschälter Spargel ergeben ca. 170-185g geschälten Spargel.

1 Pfund* frischer Stangenspargel 16 €

1/2 Pfund* frischer Stangenspargel 10 €

Zum Spargel servieren wir Ihnen frisch gekochte Salzkartoffeln und **eine** der folgenden Saßen:
zerlassene Butter | Sauce Hollandaise | „auf flämische Art“ mit Ei, Semmelbrüsel und Butter

Genießen Sie zu Ihrem Spargel:

Traditioneller Metzger-Kochschinken aus der Eifel

Portion Kochschinken zum halben Pfund Spargel 6 €

Portion Kochschinken zum ganzen Pfund Spargel 9 €

Tranche vom sanft gegarten Lachsfilet 15 €

Rumpsteak (220g*) 19 €

G.O.P. Ribeye (300g*) 28 €

Weinempfehlung zum Spargel

**2018 Weißburgunder
trocken**

Weingut Emmerich, Leutesdorf

0,2l 6 €

*alle Gewichtsangaben vor dem Braten/Garen

Vorspeisen

Gebratener Hunsrücker Ziegenkäse

12 €

von Marcs Ziegenhof (Schwarzen im Hunsrück) mit mediterranen Kräutern mariniert an einem frühlingshaften Salatbukett in Balsamico-Vinaigrette

Duo aus dem Meer

15 €

Zwei gebratene Rotgarnelen aus Wildfang und Rillette von Lachs und Rauchforelle an einem frühlingshaften Salatbukett in Sesam-Vinaigrette

Grätiniertes „Ragout fin“ vom Münsterländer Kalb

15 €

mit Spargelspitzen und gezupften Gartenkräutern

Suppen

Kraftbrühe „Eiserner Ritter“

7 €

Klare Brühe vom Eifel-Rind mit Gemüsewürfel und „Royal“ von Kappeler Eiern

Rahmsuppe vom frischen Stangenspargel

8 €

Pesto von hiesigem Bärlauch und Spargeleinlage

Hauptgerichte

Filet vom Eifeler Schwein -zart rosa gebraten- 27 €
mit einer Portion deutschem Spargel [5 Stangen], Sauce Hollandaise und Rosmarin-Drillingen

Filet vom norwegischen Lachs 23 €
an Rahmsauce von Mittelrhein-Riesling und frischem Dill mit Rheinbayer Salzkartoffeln und einem bunten, gemischten Salat in Balsamico-Vinaigrette

Frikassee vom Kappeler Hahn 22 €
mit „Hunsrücker Allerlei“ [Champignons, Spargelspitzen, Erbsen, Möhren & Sellerie], gezupften Gartenkräutern und Butter-Reis

„Acquerello Camaroli Risotto“ 23 €
Crèmiges Risotto mit Spargelkraut, hiesigem Bärlauch, Streifen von getrockneten Tomaten und Parmesan, serviert mit einem bunten, gemischten Salat in Balsamico-Vinaigrette

„Lammrücken“ 32 €
Rosa gebratener Lammrücken unter der Tomaten-Kräuterkruste an Mittelrhein-Spätburgunder-Jus, gebackene Kartoffelpralinen und Speck-Bohnen

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* 36 €
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

Desserts

Crème Brûlée

8 €

Brennende Crème Brûlée verfeinert mit Madagaskar Vanille und Pistazien-Eis

Frische Beeren und Buttermilchmousse

8 €

Efrischendes Buttermilchmousse mit marinierten Beeren und Sorbet von der Himbeere

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 | Ananas | Limette | Himbeere