



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. Im November und Dezember servieren wir Ihnen als Spezialität die „Ganze Hunsrücker Freiland-Gans – ganz frisch aus dem Ofenrohr“.

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 Sirup von Physalisbeeren aus dem Bopparder Hamm und Schaum von heimischen Quitten und Äpfeln

Hausaperitif „Mandelstein“ alkoholfrei 4,50 €
Franz Kellers alkoholfreier Trauben „Secco“ kombiniert mit
mit Sirup von Physalisbeeren aus dem Bopparder Hamm und Schaum von heimischen Quitten und Äpfeln

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.

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 HERZOGIN-KARTOFFELN UND EIN FRISCH GEBACKENER KAISER-WILHELM-BRATAPFEL
36 € 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 €

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 39 € / 4 Gang Menü 49 €

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

Welterbe-Menü

Hunsrücker Geflügelleber-Paté, Dattel und Physalis

Paté von der Hunsrücker Geflügelleber kombiniert mit Kompott von Physalis aus dem Bopparder Hamm, Datteln aus Israel und mildem Chicorée-Salat mit Birnen Balsamessig von der Manufaktur Gölles

Leckereien von der Ente

Brust von der Barberie Ente -rosa gebraten- und gegrillte „Saucisson“ mit Entenleber verfeinert, an Orangen-Preiselbeerjus, Rahm-Wirsing und in Butter gebratene Schupfnudeln

Heimische Bime / Vanille / Schmand

Ragout von Weilerer Rotwein Birnen mit Vanille und Zimt, Schmand-Vanille Crème, Cantuccini-Crumble mit Eis von Joghurt, Rum und einem Hauch Zimt

44 €

Vorspeisen

Semmelknödel-Carpaccio, Feldsalat & Bellavitano Käse 11 €

Feiner Feldsalat mariniert mit Kürbiskern-Dressing auf einem Carpaccio von Semmelknödeln in Zwiebel-Vinaigrette und Spänen von 12 Monate gereiftem Bellavitano Käse aus Wisconsin, USA
- zusätzlich mit 3 gebratenen Rotgarnelen - Aufpreis 7 €

Hunsrücker Geflügelleber-Paté, Dattel und Physalis 14 €

Paté von der Hunsrücker Geflügelleber kombiniert mit Kompott von Physalis aus dem Bopparder Hamm, Datteln aus Israel und mildem Chicorée-Salat mit Birnen Balsamessig von der Manufaktur Gölles

Suppen

Kraftbrühe „Eisener Ritter“ 7 €

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

Rahmsuppe von Hokkaido-Kürbis 8 €

mit Sahnehaube, Petersilie, gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl

Hauptgerichte

Filet vom norwegischen Lachs

24 €

garniert mit frischen Gartenkräutern an Schnittlauch-Kaviar-Soße auf großem Kartoffel-Rösti serviert, dazu ein bunter, gemischter Salat in Balsamico-Vinaigrette

Dreierlei vom Duroc-Schwein

24 €

Rosa gebratenes Filet, knusprig gegrillter Bauch und zart geschmortes Bäckchen in Spätburgunder-Jus auf Speck-Bohnen und knusprigen Kartoffelnocken

Leckereien von der Ente

26 €

Brust von der Barberie Ente -rosa gebraten- und gegrillte „Saucisson“ mit Entenleber verfeinert, an Orangen-Preiselbeerjus, Rahm-Wirsing und in Butter gebratene Schupfnudeln

Unser Sauerbraten

24 €

aus der Semmerrolle vom Eifeler Fleckvieh *-klassisch gebeizt und geschmort-* in einer Rosinen-Mandelsonne mit Butter-Spätzle und Kompott von Weilerer Äpfeln

Ziegenkäse-Ravioli *vegetarisch*

22 €

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse in Salbei-Butter mit frischer Feige, karamellisierten Walnüssen und Rucola garniert, dazu ein bunter, gemischter Salat in Balsamico-Vinaigrette

Ab zwei Personen – am Tisch tranchiert

„Tyrannosaurus Rex“

Langsam geschmorte Rinderrippe (für 2 - 6 Personen)

-Fleischgenuss wie bei Familie Feuerstein-

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Die Rinderrippe wird schonend geschmort und dann sehr saftig und rosa gegart serviert.

Dazu servieren wir unser peruanisches Kartoffelpüree, Speck-Bohnen und eine Rosmarin-Jus

Preis pro Person: 35 €

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

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

Heimische Birne / Vanille / Schmand

8 €

Ragout von Weilerer Rotwein Birnen mit Vanille und Zimt, Schmand-Vanille Crème, Cantuccini-Crumble mit Eis von Joghurt, Rum und einem Hauch Zimt

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 | Pistazien | Limette | Himbeere | Zitronen-Basilikum

Unsere Empfehlung: Zwei Kugeln Zitronen-Basilikum Sorbet aufgefüllt mit Riesling-Sekt 7 €