



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. Der Hunsrück hat viel zu bieten und daher freuen wir uns sehr, Ihnen Produkte wie Geflügel aus Kappel, Ziegenkäse aus Schwarzen und Rindfleisch aus Winhausen anbieten zu dürfen. Geräucherter Fisch aus dem Bopparder Mühlthal ist ebenso stets ein Genuss für alle Sinne. Abgerundet wird unser Speisenangebot durch die wundervollen saisonalen Schätze der Natur und Produkte von Lieferanten für die gehobene Gastronomie.

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 7 € (0,1l)
Traditionelle Flaschengärung
Weingut Goswin Lambrich, Dellhofen

Hausaperitif „Engelstein“ 8 €
Winzersekt vom Weingut Goswin Lambrich kombiniert
mit Sirup von Physalisbeeren aus dem Bopparder Hamm und Schaum von heimischen Quitten und Äpfeln

Hausaperitif „Mandelstein“ alkoholfrei 6 €
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 5 € (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“ 8 €
Aperol mit frischer Orange und mit Mittelrhein Secco aufgefüllt

Weinaperitif „Classic“ 5 € (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 & Grissini

Grüne Oliven & Tapenade von grünen Oliven

9 €

verfeinert mit Kapern, Sardellen und Thymian

Hunsrücker Desper

14 €

Geräucherter Schinken vom Schwein aus eigener Herstellung,
Salami und Rohesser von Hunsrücker Highlandcattle-Rind aus Windhausen

Thunfisch-Mousse

9 €

von José Gourmet aus Portugal

Sardinen in Olivenöl

13 €

von José Gourmet aus Portugal

Geräucherte Sardinen

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 39 € / 4 Gang Menü 49 €

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

Welterbe-Menü

Duo vom Hunsrücker Highlandcattle Rind

Klassisch angemachter Tatar und gereifter Schinken vom schottischen Hochland-Rind aus Windhausen im Hunsrück mit Senferème, Wachtelei, Frisée-Salat und „Kartoffel-Knusper“

„Zwiebelrostraten“ vom Kalb

Saftige Tranche vom Kalbsbraten mit geschmolzenen Zwiebeln an kräftiger Bratenjus mit grobem Senf mit knusprigen Herzogin-Kartoffeln und Honig-Karotten mit tasmanischem Bergpfeffer

Riesling und Gewürztraminer

Geschichteter „Riesling-Pudding“ mit marinierten Trauben und Gewürztraminer-Eis

48 €

Vorspeisen

Ziegen-Camembert vom Hunsrück

12 €

Im Ofen gebackene Birne mit zart schmelzendem Camembert von Marcs Ziegenhof aus Schwarzen im Hunsrück, mit Walnusskernen und Weilerer Honig an knackigem Salat in Balsamico-Dinaigrette

Avocado mit Lachsforelle aus dem Bopparder Mühlthal

15 € (8 € pro Portion als geteilte Vorspeise)

Avocadocrème auf herzhafter Focaccia mit Orientalsalz von Pfeffersack und Söhne, Chia-Samen, Radieschen, Landgürkchen, Kirschtomaten, Gartenkresse und saftig geräucherter Lachsforelle aus dem Bopparder Mühlthal
(als vegetarische Vorspeise 12 €)

Duo vom Hunsrücker Highlandcattle Rind

16 €

Klassisch angemachter Tatar und gereifter Schinken vom schottischen Hochland-Rind aus Windhausen im Hunsrück mit Senferème, Wachtelei, Frisée-Salat und „Kartoffel-Knusper“

Suppen

Kraftbrühe „Eisener Ritter“

7 €

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

Geschäumtes Rahmsüppchen vom hiesigen Bärlauch

8 €

mit Sahnehaube, gekeimtem Buchweizen und bunten Würzblüten von Pfeffersack & Söhne

Hauptgerichte

Filet vom norwegischen Lachs

25 €

garniert mit frischen Gartenkräutern an Krustentier-Soße auf großem Kartoffel-Rösti serviert, dazu wilder Brokkolini aus der Pfanne mit Sesamsaat

Großes Kotelett vom Duroc-Schwein

29 €

Saftiges Kotelett vom Duroc-Schwein aus Thüringen
dazu Röstkartoffeln mit Schnittlauch-Schmand und einem knackigen, bunten Salat in Balsamico-Vinaigrette

„Zwiebelrostbraten“ vom Kalb

29 €

Saftige Tranche vom Kalbsbraten mit geschmolzenen Zwiebeln an kräftiger Bratenjus mit grobem Senf mit knusprigen Herzogin-Kartoffeln und Honig-Karotten mit tasmanischem Bergpfeffer

„Kappeler Hahn“ von den Hunsrück Höhen

24 €

Brust und Keule vom Hunsrücker Hähnchen vom Geflügelhof Bauer aus Kappel
an Mittelrhein-Spätburgundersoße auf peruanischem Kartoffelpüree und Schwarzwurzeln in Rahm

Süßkartoffel auf zwei Arten (vegan)

22 €

Im Ofenrohr gegerate Süßkartoffel und kross gebackenes Süßkartoffelgitter
mit buntem Gemüsesalat von Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Avocado, Cashewkernen und Mais
mit frischer Gartenkresse und kaltgepresstem Olivenöl „Extra Virgin“

Rindfleisch aus unserem Dry Ager Reifekühlschrank

Alle Steaks servieren wir mit dick geschnittenen Pommes Frites und einem bunten, gemischtem 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

Riesling und Gewürztraminer

8 €

Geschichteter „Riesling-Pudding“ mit marinierten Trauben und Gewürztraminer-Eis

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

Vanille | Schokolade | Pistazien | Limette | Himbeere | Zitronen-Basilikum | Gewürztraminer

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