



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 Sonntag von 17:00 - 22:00 Uhr / Sonn- und feiertags zusätzlich von 12:00 - 14:30 Uhr

Küchenzeiten:

Donnerstag bis Sonntag 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 2016 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“** 9 €
Siegfried Rheinland Dry Gin aus Bonn aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water
(auf Wunsch auch alkoholfrei mit „Siegfried Wonderleaf“ anstatt Siegfried Gin)
- „Aperol Sprizz“** 8,50 €
Aperol mit frischer Orange und mit Winzersekt vom Weingut Goswin Lambrich aufgefüllt
- Weinaperitif „Classic“** 5 € (5 cl)
Eine hochfeine Sherry-Kreation für den edlen Genuss
Weingut Emmerich, Leutesdorf - Mittelrhein

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 Senfcrème, Wachtelei, Frisée-Salat und „Kartoffel-Knusper“

Geschmorte Rinderbäckchen & rosa gebratenes Rostbeef vom Rind

in Mittelrhein-Spätburgundersoße auf „peruanischem Kartoffelpüree“ und Schwarzwurzelgemüse in Rahm

Erdbeere / Rhabarber / Vanille / Gewürztraminer

Geschichteter „Vanille-Pudding“ mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze und Gewürztraminer-Eis

48 €

Deutscher Stangenspargel

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 18 €

1/2 Pfund* frischer Stangenspargel 12 €

Zum Spargel servieren wir Ihnen Drillinge-Kartöffelchen in Nußbutter geschwenkt 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

Portion Kochschinken zum halben Pfund Spargel 7 €

Portion Kochschinken zum ganzen Pfund Spargel 10 €

Filet vom norwegischen Lachs (ca. 160g) 12 €

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 160g*) 12 €

Rumpsteak vom Angus Rind 16 € (ca. 160g*) / 20 € (ca. 220g*)

Weinempfehlung zum Spargel

**2018 Weißburgunder
trocken**

Weingut Emmerich, Leutesdorf

0,2l 6 €

*alle Gewichtsangaben vor dem Braten/Garen

Vorspeisen

Avocado mit Lachsforelle aus dem Bopparder Mühlthal 15 € (8 € pro Portion als geteilte Vorspeise)
Avocadocrème auf herzhafter Focaccia mit Orientsalz 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 Senfcrème, Wachtelei, Frisée-Salat und „Kartoffel-Knusper“

Suppen

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

Rahmsuppe vom frischen Stangenspargel 8 €
mit Sahnehaube und Pesto vom hiesigen Bärlauch

Hauptgerichte

Filet vom norwegischen Lachs

25 €

garniert mit frischen Gartenkräutern an Krustentier-Soße auf großem, knusprigen Kartoffel-Rösti serviert, dazu servieren wir Ihnen einen knackigen, bunten Beilagensalat in Balsamico-Vinaigrette

Geschmorte Rinderbäckchen

26 €

In Mittelrhein-Spätburgunder geschmorte Bäckchen vom Rind auf „peruanischem Kartoffelpüree“ und Schwarzwurzelgemüse in Rahm

Kappeler Hahn & Spargel

24 €

Geschnetzeltes vom Kappeler Hähnchen in einem Ragout mit Rauten vom deutschem Stangenspargel, jungen Erbsen, Mairübchen und Frühlingszwiebeln, serviert mit Butter-Spätzle

Buntes Spargel-Risotto (vegetarisch)

22 €

Crémiges Acquerello-Risotto mit grünem und weißen Stangenspargel, gerösteten Kürbiskernen, gebackenen Rote Bete-Parmesanbällchen, frischem Rucola und kaltgepresstem Olivenöl „Extra Virgin“

- zusätzlich mit 3 gebratenen Garnelen 8 € Aufpreis

Bestes Rindfleisch

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.

Rumpsteak 220g*

27 €

vom Angus Rind – mindestens 40 Tage gereift und in unserem Reifekühlschrank weiter veredelt

Rumpsteak 300g*

34 €

vom Angus Rind – mindestens 40 Tage gereift und in unserem Reifekühlschrank weiter veredelt

Ribeye 300g*

35 €

vom deutschen Emsrind – mindestens 21 Tage trocken gereift (Premium Dry Aged Beef)

Ribeye 400g*

44 €

vom deutschen Emsrind – mindestens 21 Tage trocken gereift (Premium Dry Aged Beef)

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

Erdbeere / Rhabarber / Vanille / Gewürztraminer

8 €

Geschichteter „Vanille-Pudding“ mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze 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 €