

Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Birkenhof

*Wir freuen uns, Sie in unserem Hause zu begrüßen und wünschen Ihnen
genussvolle Stunden.*

Ihre Familie Dietrich und Ihr Birkenhof-Team

Philosophie unserer Frischeküche

Essen und Trinken mit Freude - den puren Geschmack genießen

*Unsere Küche bietet regionale, saisonal kreative und raffinierte Speisen mit
„Hunsrücker Note“, welche nur aus frischen Produkten und mit Liebe und
Sorgfalt zubereitet werden.*

Gekrönt mit frischen Kräutern aus unserem Garten.

*Der Hunsrück ist umgeben von den weltbekannten Weinanbaugebieten
Nahe, Mosel, Mittelrhein, Rheinhessen, Rheingau und Pfalz.*

Eine tolle und vielfältige Auswahl wartet auf Sie!

Viel Freude beim regionalen Weingenusserlebnis!



à la région!®

Vertrauensvoll genießen Fleisch vom Birkenhof-Charolais-Weiderind

*Zum Hotel-Restaurant Birkenhof gehört eine Landwirtschaft,
die aktiv mit einer Charolais-Rinderzucht betrieben wird.
Achtung vor der Schöpfung und Respekt vor der Natur, sowie
nachhaltige Bewirtschaftung zeichnen die Qualität unserer
landwirtschaftlichen Produkte aus.*

*Gerichte von dieser hervorragenden Fleischqualität finden
Sie stets auf unserer Speisekarte.*

Suppen

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen und Flädle 5,00

Cappuccino von der Kartoffel mit Blutwurststreifchen 5,80

Hunsrücker Waldpilzcrèmesüppchen mit Wildsalami-Crostini 6,00

Vorspeisen

*Marinierter Pulpo (Tintenfisch)
an knackigen Blattsalaten in Limonen-Dressing 14,50*

*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
an Blattsalaten in Balsamico-Dressing und bunten Linsen 14,50*

Bunter Salat 5,00

Unser Tipp: Essen Sie eine Vorspeise zu zweit.

Unsere Weinempfehlung zu den Suppen und Vorspeisen

Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2016er *Sauvignon Blanc, trocken* 6,20
Ebringer Sommerberg, Qualitätswein
Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige
Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.
Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland

HAUPTGERICHTE

*Genießen Sie beste Fleischqualität vom
Birkenhof-Charolais-Weiderind - aus eigener Landwirtschaft*

*Gekochtes Rindfleisch vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
an feiner Meerrettichsauce
Petersilienkartoffeln und Gemüsearrangement 17,00*

*Ragout vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
in Spätburgundersauce
hausgemachte Spätzle und bunter Salat 17,00*

*Rinderfilet vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
Balsamico-Schalottenjus
hausgemachtes Kartoffel-Gratin, Gemüsearrangement 32,50*

*Rumpsteak vom Grill mit Meerrettichkruste
hausgemachtes Kartoffel-Gratin und bunter Salat 23,50*

*Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb
mit krosse Bratkartoffeln und buntem Salat 19,80*

*Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Hunsrücker Steinpilzen
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat 25,50*

Unsere Weinempfehlung

Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

<i>2014er</i>	<i>Ingelheimer Spätburgunder, trocken Im traditionellen großen Holzfass gereift, nachhaltig und leicht Fruchtiges Aroma, erinnert an Brombeeren, Kirschen Weingut J.Neus, VDP, Ingelheim am Rhein</i>	<i>5,50</i>
<i>2016er</i>	<i>Sauvignon Blanc, trocken Ebringer Sommerberg, Qualitätswein Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten. Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland</i>	<i>6,20</i>

HUNSRÜCKER WILDBRET

*Steaks vom Hunsrücker Rehbock zart rosa gebraten
mit frischen Pfifferlingen
hausgemachte Krokette und Gemüsearrangement 27,80*

Landidyll-Genießer-Menü

Cappuccino von der Kartoffel mit Blutwurststreifen

*Zarte Medaillons vom Schweinefilet
an frischen Pfifferlingen
hausgemachtes Kartoffel-Gratin und Gemüsearrangement*

Hausgemachte Panna Cotta mit Pflaumensauce 30,00

VEGETARISCHE GENÜSSE

Feines Kartoffel-Kürbisragout mit frischem Gemüse umlegt 16,50

*Frische Steinpilze in Rahm an hausgemachtem Semmelsoufflé
Blattsalat in Balsamico-Dressing 16,80*

Unsere Weinempfehlung

Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2016er *Grauburgunder, Kabinett, trocken*
Bukettreich, lebendig, frisch, Aromen von reifen Birnen 4,90
Wilhelmshof, Wein- und Sektgut Roth, Siebeldingen Pfalz

FEINE GENÜSSE

*Zarte Medaillons vom Schweinefilet
an frischen Pfifferlingen in Rahm
mit feinen Bandnudeln und Gemüsearrangement 17,80*

*Lammhüfte zart rosa vom Grill
auf feinem Bohnenbeet dazu hausgemachtes Kartoffel-Gratin 24,80*

*Rosa gebratene Entenbrust an feiner Pflaumensauce
auf frischem Rahmwirsing
mit hausgemachten Kroketten 27,80*

FEINE FISCH GENÜSSE

*Duo vom Steinbeißer und Hummer
im Nudelnest an Hummersauce und feinen Gemüsestreifen 28,80*

*Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Kürbisragout
feine Gemüse garnitur
knackige Blattsalate in Balsamico-Dressing 23,80*

Unsere Weinempfehlungen

Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2016er	<i>Ingelheimer Rosé, trocken</i>	5,50
	<i>Duft nach Aprikose und reifer Mirabelle. Spritzig, frisch und fruchtig. Im Geschmack nach Johannisbeere. Langer und weicher Abgang. Angenehme mineralische geprägte Burgundernoten. Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein</i>	
2016er	<i>Elbling, trocken</i>	5,80
	<i>Spritzig und frisch, zarte Apfelaromen Weingut Biewers, Tawern-Fellerich, Südliche Weinmosel</i>	

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen ...

... eine Kugel hausgemachtes Minzeis	4,50
...eine Kugel hausgemachtes Erdbeer- Sorbet	3,50

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Warmes Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern an hausgemachtem Minzeis	8,50
Hausgemachte Holunder-Sabayone mit Pfirsichspalten	8,50
Hausgemachte Crème brûlée mit Früchteterrinchen	7,50
Hausgemachte Panna Cotta an Pflaumensauce	7,50
Birkenhof- Eisbecher Tiramisu-Eis und Walnusseis an Baileyslikör, Sahnehäubchen gekrönt mit Schokoladensauce	6,50

Dessertwein

2011er Bacharacher Wolfshöhle Riesling Auslese
Fruchtsüß *** Beerenauslese-Qualität
Opulente, dichte blumige Nase, eine Bombe an Frucht und
Mineralität, ausgesuchte Trauben von alten Reben.
Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein
Im Glas 0,1 l 8,00 €

*Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken Siehe
an der Theke ausliegende Mappe.*

Alle Preise in dieser Karte enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

*Gerne können Sie in unserem Restaurant BAR oder mit der EC-Karte bezahlen. Ab
einem Betrag von 150,00 € können Sie gerne auch mit VISA oder MASTER CARD zahlen.*