

# Restaurant „Michael Hammer“

gemischter Vorspeisensalat	€ 4,90
***	
6 Riesengarnelenschwänze in Olivenöl und frischem Knoblauch gebraten im Tomatenragoutbett, gebackene Petersilie	€ 16,--
***	
„ Pot aux Feux von Edelfischen “ safranisierte Fischconsommé mit frischen Gemüsestreifen und einer Variation von Edelfischfilets	€ 10,50
***	
Westerwälder Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben -das Original-	€ 5,50
***	
Rindfleischsüppchen mit frischen Gemüsestreifen, Rindfleisch und Nudeln	€ 4,90
***	
Tomatencremé-Süppchen mit Kräutersahne	€ 4,90

# Salate & Snacks

Bunter Salatteller im Balsamicodressing  
~ zu allen Salaten reichen wir frisches Bauernbrot ~

mit Käse und Schinkenstreifen

€ 9,50

\*\*\*

mit gebratenen Putenbruststreifen

€ 10,50

\*\*\*

mit Krabben in „Knobi“ gedünstet und Feta Käse

€ 12,50

\*\*\*

Salat

„Landhaus Krombach“

bunter Salatteller mit Bratkartoffeln und Spiegelei

€ 12,--

\*\*\*

„Bauernomelette“

Omelette mit Bratkartoffeln und gebratenen Mettwurstscheiben

€ 12,50

\*\*\*

„Herren-Toast“

2 Schweinefiletmedaillons auf geröstetem Toastbrot

mit frischen Champignons in Rahmsoße

an Salatbóuquet

€ 14,--

\*\*\*

vegetarische Spezialitäten:

Quesatilla

Weizentortilla gefüllt mit frischem Gemüse, Champignons und Käse

an Salatbóuquet und Kräuterquark

€ 13,50

\*\*\*

Sellerieschnitzel auf Kräutersoße

mit Chamignonreis, Salatteller

€ 14,--

# Restaurant „Michael Hammer“

gebratenes Zanderfilet  
mit frischen Champignons und Grönlandgarnelen  
auf Zitronenbutter  
mit buttergeschwenkten Kartoffeln und buntem Salatteller

€ 21,--

\*\*\*

Variation von gegrillten Edelfischen  
an Safranschaum  
dazu Bandnudeln mit Strauch-Tomatenwürfeln,  
bunter Salatteller

€ 23,--

\*\*\*

gegrilltes Lachsfilet  
im Nudelnest  
auf frischer Schnittlauchsoße  
dazu Blattsalate

€ 19,50

\*\*\*

Rosa gebratenes  
Barbarie Entenbrustfilet an Cassis-Soße  
mit Gemüsevariation und Butterspätzle

€ 20,50

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons  
im frischen Waldpilzrahm  
dazu hausgemachte Butterspätzle,  
und buntem Salatteller

€ 18,50

\*\*\*

Burgundergeschnetzeltes vom Rinderfilet  
mit Gemüsereis  
und buntem Salatteller

€ 19,50

# Fleisch & Steaks

Schnitzel „Wiener Art “  
mit Pommes Frites und Salatteller

€ 12,50

Jäger- Zigeuner- oder Rahmschnitzel  
mit Pommes Frites und Salatteller

€ 14,50

Putensteak  
mit Tomaten und Käse überbacken  
auf Barollosaße  
dazu Kartoffeltaler

€ 15,--

gegrillte Medaillons vom Putenfilet  
in frischer Salbeisaße  
an feinen Gemüse-Bandnudeln  
mit frischem Salatteller

€ 14,--

## Steaks vom Grill:

Schweinerückensteak

200 g € 11,--

250 g € 13,--

Argentinisches Rumpsteak

200 g € 16,--

250 g € 19,50

300 g € 23,--

Deutsches Rinderfilet

200 g € 21,--

250 g € 25,--

- Wir servieren Ihr Steak, nach Wunsch, mit Kräuterbutter oder Pfeffersaße -

## Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites	€ 2,50
Bratkartoffeln	€ 3,50
Berner Röstitaler	€ 2,50
Reis	€ 2,50
Nudeln	€ 2,50
Prinzessböhnchen im Speckmantel	€ 3,50
gemischter Salat	€ 3,50

Restaurant  
„Michael Hammer“  
wild & deftig

Wildrahmsuppe  
mit Hirsch-Thymian-Nocken

€ 6,00

\*\*\*

Feldsalat  
mit lauwarmem Kartoffeldressing,  
Speckwürfeln und Schwarzbrotcroutons

€ 6,50

\*\*\*

Feldsalat  
mit lauwarmem Kartoffeldressing,  
gebratene Streifen vom Zanderfilet

€ 11,50

\*\*\*

Wildragout  
im Wacholderrahm  
an Rotweinbirne  
dazu Semmelknödel

€ 17,50

\*\*\*

Medaillons vom Hirschkalb  
an Preiselbeerrahmsoße  
hausgemachter Apfelrotkohl  
Schupfnudeln

€ 19,--

*Restaurant*  
*„Michael Hammer“*

## Dessert

Rumpflaumen  
mit Walnußeis und Sahne  
€ 8,--

\*\*\*

Apfelbeignets  
(Apfelringe im Bierteig gebacken)  
auf Vanille-Himbeerspiegel  
mit Vanilleeis und Sahne  
€ 7,50

\*\*\*

hausgemachter Pfannkuchen  
gefüllt mit Vanilleeis  
und warmer Schokoladensoße  
€ 6,90

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne  
€ 4,90

\*\*\*

Haselnußeis mit heißer Schokolade und Sahne  
€ 5,50

\*\*\*

Mousse au chocolat  
auf Haselnuß-Vanille-Spiegel  
mit Schokosplitter  
€ 6,90