

SPARGELKARTE

SPARGELCREMESUPPE

cremige Spargelcremesuppe mit Croutons und frischen Wiesenkräutern 8,⁹⁰

SPARGEL SCHNITZEL

frische Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise,
in Butter geschwenktem Spargel und kleinen Salzkartoffeln 27,⁹⁰

SPARGEL LACHSFILET

gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise,
in Butter geschwenktem Spargel und kleinen Salzkartoffeln 29,⁹⁰

SPARGEL BURGER

100% angemachtes Rinderhackfleisch 200g, in Butter geschwenktem Spargel, Salat,
Tomate, Essiggurke, Paprika, Käse, Sauce Hollandaise 19,⁹⁰
(WAHLWEISE VEGETARISCH/VEGAN MIT KARTOFFELRÖSTI)

ÜBERBACKENER SPARGEL RÖSTI

(WAHLWEISE VEGETARISCH //WAHLWEISE VEGAN)

Kartoffelröstis mit Sauce Hollandaise, weißer saisonaler Spargel mit Käse überbacken 19,⁹⁰



Empfehlung:
Blütenmuskatelle
halbtrocken
Weingut Kronenhof
Rheinhessen

Der Aperitif

RHABARBER-ERDBEER SPITZ 0,2l

Sommerlich-prickelnd 7.⁹⁰

auch alkoholfrei möglich

Favorisierte Hauptspeisen

HOCHRIPPE DRY AGE



feinste Rinderhochrippe in unserem Dry Ager gereift
starkes Aroma und zartes Mundgefühl,
Beilagen frei wählbar aus der gesamten Speisekarte
Fragen Sie unser Servicepersonal und suchen
Sie sich Ihr Stück Fleisch direkt vor Ort aus- pro Kg 60,⁰⁰

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

rosa gebratene Schweinefilet Medaillons mit Pfefferrahmsauce,
buntes Pfannengemüse und Butterspätzle 21,⁹⁰

Weinempfehlung:
Rose halbtrocken
Weingut Kronenhof
Rheinhessen

LACHS MIT MANDEL APRIKOSEN KRUSTE

gebratenes Lachsfilet mit Aprikosen Mandelkruste,
einer feinen Zitronengras Weißweinsauce und sautierten Kirschtomaten,
dazu Bandnudeln 27,⁰⁰

PAPAS TAPAS BRETT

5 kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche,
saisonal und abwechslungsreich 14,⁹⁰

Ideal zum Teilen mit
Freunden!

DAS TAPASBRETT **XXL**

15 leckere Kleinigkeiten aus unserer Küche zu 39,⁰⁰



REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS

drei Stück, dazu cremige Sour Cream 12,⁹⁰

alternativ mit Apfelmus 9,⁹⁰

RINDERCARPACCIO

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, mariniert mit Balsamicoessig,
darauf saisonaler Salat, gehobelter Parmesan,
frische gebratene Champignons und Kirschtomaten 14,⁹⁰

TOMATE-MOZZARELLA

Kirschtomaten und Büffel Mozzarella
verfeinert mit unserem hauseigenem Basilikum Pesto 9,⁹⁰

RUMPSTEAK 400g

argentinisches Roastbeef mit
Röstzwiebeln, Grillkartoffeln und frischem Salat 37,⁹⁰



Gewicht wählbar-
Sprechen Sie uns an!

SCHWEINESCHNITZEL CHAMPIGNONRAHMSAUCE

mit Grillkartoffeln und frischem Salat 19,⁹⁰

Fragen Sie nach unseren alternativen Saucen

WESTERWÄLDER LAMMTOPF

geschmortes Lammfleisch im Original Westerwälder Römertopf
in fruchtiger Tomatensauce mit weißen Bohnen,
dazu Speckböhnchen und Grillkartoffeln
mit DD Grillkartoffeln Gewürz 29,⁹⁰

BIRNEN-WALNUSS PASTA

cremige Bandnudeln in Birnen-Weißweinsauce mit karamellisierten Walnüssen und
sautierten Birnenspalten 14,⁹⁰

wahlweise

MIT IN KNOBLAUCH GEBRATENEN GARNELEN 21,⁹⁰

BAUERN PFÄNNCHEN

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Bierrahmsauce
auf Kartoffelstampf und frischem Salat 16,⁹⁰



LACHS MIT MANDEL APRIKOSEN KRUSTE

gebratenes Lachsfilet mit Aprikosen Mandelkruste,
einer feinen Zitronengras Weißweinsauce und sautierten Kirschtomaten,
dazu Bandnudeln 27,⁰⁰

MEDAILLONS VOM SCHWEINFILET

rosa gebratene Schweinefilet Medaillons mit Pfefferrahmsauce,
buntes Pfannengemüse und Butterspätzle 21,⁹⁰

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL

mit Tomaten, Salatgurke, Mais, Paprika, gekochten Eiern und unserem
hausgemachten Honig -Senf Dressing 8,⁹⁰

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND KIRSCHTOMATEN 11,⁹⁰

MIT PANIERTER KNUSPER HÄHNCHENBRUST 14,⁹⁰

MIT GEBRATENEN GARNELEN 16,⁹⁰

MIT ZARTROSA GEBRATENEN ROASTBEEF STREIFEN 21,⁹⁰

SÜSSKARTOFFEL PFÄNNCHEN

(VEGAN)

Süßkartoffeln mit frischem Gemüse in fruchtiger Kokos-
Currysauce mit aromatischem Basmatireis 16,⁹⁰

DD SCHLEMMER BURGER

150 g Roastbeef Streifen, Meerrettich, Salat, Tomaten, gegrillte Paprika, geröstete Zwiebeln, Balsamico, Parmesan, Tomatenketchup 21,⁹⁰



DD CLASSIC BURGER DOUBLE

100% angemachtes Rinderhackfleisch 400g, Salat, Tomate, Essiggurke, Paprika, Käse, geröstete Zwiebeln, Ketchup, Senf, cremiger Burgersauce 15,⁹⁰

Einfach, Double
oder Triple

DD KNUSPER HAHN BURGER

knusprig panierte Hähnchenbrust, Salat, Tomate, gegrillte Ananas mit Honig, süße Chili Sauce und Currycreme 17,⁹⁰

DD PULLED BEEF BURGER

16 Stunden gegartes Rindfleisch, Burger Sauce, Salat, Tomate, Paprika, Fetakäse, Sprossen, Mozzarella, Barbecue Sauce, Tomatenketchup 16,⁹⁰

DD PULLED PORK BURGER

16 Stunden gegartes Schweinefleisch, Salat, Tomate, hausgemachter grober Krautsalat, Barbecue Sauce, Tomatenketchup 13,⁹⁰

DD VEGGI BURGER

Kartoffelrösti, Sour Cream, Salat, Tomate, Essiggurke, Paprika, Senf, Sprossen 14,⁹⁰

DD LACHS BURGER

gebratenes Lachsfilet, Salat, Tomate, Salatgurke, Sprossen, Spiegelei, Sour Cream, Tomatenketchup 17,⁹⁰

Alle Burger auf Wunsch mit

GRILLKARTOFFELN

Kartoffelscheiben mit hausgemachter DD-Gewürzmischung 4,⁰⁰

POMMES FRITES

aus frischen Kartoffeln 4,⁰⁰

COUNTRY POTATOES

Kartoffelspalten mit Naturschale 4,⁰⁰

BEILAGEN SALAT

mit unserem Honig- Senf Hausdressing 4,⁰⁰

extra Käse, extra Bacon, Spiegelei, etc.1,⁹⁰

mehr Sauce, mehr Dip? -kein Problem!

Barbecue Sauce, Tomatenketchup, Mayonnaise,
Burger Sauce, Sour Cream, Currycreme 1,⁹⁰



NATURGENUSS PARTNER

Im Jahr 2020 ist das Gemeinschaftsprojekt vom Naturpark Rhein-Westerwald und der Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied in Sachen Naturerlebnis und Regionalgenuss gestartet.

Mit dem **„Naturgenuss-Partner“** entsteht ein regionales Netzwerk und Vermarktungsprojekt aus Gastronomen und Regionalerzeugern, mit dem Ziel, mehr Regionalität ins Glas und auf den Teller zu bringen. Gleichzeitig soll das besondere Prädikat der Naturparkregion noch mehr ins Bewusstsein von Gästen und Bewohnern gleichermaßen gelangen, ganz nach dem Motto „Die Natur erleben und dabei die Region schmecken“.

Die Naturgenuss-Partner und die Ziele, die die Initiative verfolgt, finden Sie auf der Internetseite: www.naturgenuss-partner.de



Sind unsere Speisen mit diesem Logo versehen, sind es Produkte aus der Region von Naturgenuss Partnern.

Unsere Highlights des Hauses

DD-Weintraubenlikör 28%
DD Schwarze Johanna 32%
DD Roter Himbert 32%
DD Goldener Willi 40%
DD hauseigener Gin 40%

2cl je 4,²⁰

Lust auf mehr?
Alle unsere Schnäpse, sowie
verwendeten Gewürze und Öle
können Sie bei uns hier im
Restaurant erwerben!

RHABARBER-ERDBEER SPITZ 0,2l

Sommerlich-prickelnd 7.⁹⁰

auch alkoholfrei möglich

Heißgetränke

Café Crème 3,⁰⁰

Cappuccino 3,⁵⁰

Milchkaffee 3,⁷⁰

Espresso 2,⁹⁰

Latte Macchiato 4,⁵⁰

Heiße Schokolade dunkel 3,⁹⁰

Tee 3,⁵⁰

Fragen Sie nach den Sorten in unserem Teeregal

Weißwein 0,25l/0,75l

Riesling Hochgewächs halbtrocken 5⁹⁰/16,²⁰

Weingut Scheidgen Mittelrhein

Ein ausdrucksstarker Qualitätswein mit zartem Duft und feiner Säure.

Sauvignon Blanc trocken 4,⁹⁰/14,²⁰

Weingut Pfeiffer Rheinhessen

Ein leichter Wein mit fruchtiger Note.

Weißer Burgunder trocken 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Der ideale Menüwein zu vielen Speisen mit lebendiger Säure.

Cuveé blanc lieblich 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Weiche Burgundernoten gepaart mit fruchtiger Eleganz.

Rotwein 0,25l/0,75l

„Luna“ lieblich 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Ein rubinroter, ausdrucksstarker Tropfen, wie ein Feuer in der Nacht.

Portugieser Dornfelder halbtrocken 4,⁹⁰/14,²⁰

Weingut Pfeiffer Rheinhessen

Fruchtiger Rotwein mit leichtem Schwung.

Spätburgunder trocken 5,⁵⁰/16,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Internationaler Spätburgunder- Typ;
schmeckt toll zu allem, was „Wild“ ist.

Dornfelder halbtrocken 5,⁹⁰/16,⁹⁰

Weingut Scheidgen

Wunderbar fruchtiger Rotwein mit einer ausdrucksvollen Farbe.

Rosé halbtrocken 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen
Saftig und erfrischend, der nach Sommer duftet und schmeckt.

Schaumwein 0,1l/0,75l

Kronenhof SECCO 3,⁹⁰/22,⁵⁰

Cocktails 0,3l

Pina Colada

Rum, Kokos, Orangensaft, Ananassaft und Sahne 9,⁹⁰

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft und Grenadine 9,⁹⁰

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine 9,⁹⁰

Caipirinha

Pitu, Limetten und brauner Zucker 9,⁹⁰

Long Island Iced Tea

Cointreau, Gin, Tequila, Rum, Wodka, Orangensaft und Cola 10,⁹⁰

Cocktails ohne Alkohol

Hugo Driver

Holundersirup, Limette, Minze und Zitronenlimonade 6,⁵⁰

Baby Pina Colada

Kokos, Ananassaft und Sahne 8,⁹⁰

Ipanema

Limette, brauner Zucker, Minze, Maracujasaft und Ginger Ale 8,⁹⁰

Spring Fever

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Amarensirup 8,⁹⁰

Aperitif / Longdrinks 0,2l

Hugo 7,⁵⁰

Hugo Driver alkoholfrei 6,⁵⁰

Aperol Spritz 7,⁵⁰

Lillet Wild Berry 7,⁵⁰

Lillet Berry Driver 6,⁵⁰

Gin Tonic mit hauseigenem Gin 0,3l 9,⁹⁰

Whisky Cola 0,3l 9,⁹⁰

Spirituosen

Edelobstbrände vom Birkenhof 2cl je 3,⁹⁰

Alter Williams, Alte Quetsche, Alte Marille 40 %

Alte Haselnuss, Alte Kirsche, Alte Himbeere 32 %

Baileys 17 % 4cl 4,⁵⁰

Koblenzer Schängelche, Quittenlikör, Pfirsichlikör 30% 2cl 3,⁵⁰

Jack Wäller Kräuterlikör 30% 2cl 3,⁵⁰

Ramazotti 30%, 4cl 4,⁵⁰ Jägermeister 35% 2cl 3,⁰⁰

Malteser, Ouzo, Sambuca, Obstler 40% 2cl je 3,⁰⁰

Korn, Kümmel 35% 2cl je 3,⁰⁰

Glenfiddich Whiskey 12 Jahre gereift 40%

gerne auf Eis oder mit Soda 4cl 7,⁵⁰

Grappa in 3 Sorten

mild, intensiv oder aus dem Barrique 2cl 4,⁹⁰



Säfte 0,25l

Orangensaft 3,⁹⁰

Apfelsaft 3,²⁰

Johannisbeersaft 3,⁹⁰

Maracujasaft 3,⁹⁰

Ananassaft 3,⁹⁰

Softgetränke 0,2l/0,4l

Coca Cola, Coca Cola zero 2,⁵⁰/4,⁵⁰

Fanta, Sprite, Spezi 2,⁵⁰/4,⁵⁰

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 2,⁹⁰

Apfelsaftschorle 2,⁹⁰/5,¹⁰

Hachenburger Kalter Kaffee 3,⁵⁰

Hachenburger Cola 3,⁵⁰ 0,33l

Hachenburger Cola zero 3,⁵⁰ 0,33l

Wasser 0,25l/0,75l Flasche

Tönissteiner Mineralwasser 2,⁵⁰/5,⁵⁰

Tönissteiner Mineralwasser medium 2,⁵⁰/5,⁵⁰

Tönissteiner Mineralwasser still 2,⁵⁰/5,⁵⁰

Biere 0,3l

Westerwald Bräu 3,⁹⁰

Hachenburger Helles 3,⁶⁰

Hachenburger Pils alkoholfrei 3,⁶⁰

Radler 3,⁹⁰

Radler alkoholfrei 3,⁹⁰

Colabier 3,⁹⁰

Schuss 3,⁹⁰

Hachenburger Malzbier 3,⁹⁰

Weizen 0,5l

Hachenburger Weizen 4,⁵⁰

Hachenburger Weizen alkoholfrei 4,⁵⁰



Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung:

Gerne reichen wir auf Wunsch eine Karte mit Kennzeichnung der entsprechenden Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Solche Spuren oder Rückstände müssen nicht gekennzeichnet werden.

