



WILDPARK
HOTEL ★ ★ ★ ★
BAD MARIENBERG

Speisekarte

– Kurzfristige Änderungen vorbehalten –



Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Our aperitif suggestion



Probieren Sie unsere Aperitifs:

... die echten Klassiker:

<i>Lillet Wild Berry</i>	€ 7,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 7,50
<i>Hugo</i>	€ 7,50
<i>Gin Tonic</i>	€ 7,50

... oder alkoholfrei:

<i>Fruchtiger Granatapfel-Drink mit Minze</i>	€ 4,90
---	--------

Pfifferlinge im Wildpark Hotel *Chanterelles in the Wildpark Hotel*

***Lauwarme Pfifferlingquiche an Salatbukett
und Kräuterquark*** € 13,80

Lukewarm chanterelle quiche with salad bouquet and herb quark

Pfifferlingcremesuppe € 6,10

Cream of chanterelle soup

***Gnocchi-Pfifferlingpfanne mit Frühlingslauch,
Kräuterquark und Salat vom Buffet*** € 16,50

*Gnocchi and chanterelle pan with spring leeks, herb quark
and salad from the buffet*

***Pfifferlinge à la Creme mit Semmelklößen
und Salat vom Buffet*** € 18,50

*Chanterelles à la creme with bread dumplings
and salad from the buffet*

***Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet mit
Pfifferlingrahmsoße, Kroketten
und Salat vom Buffet*** € 27,50

*Breaded escalope of pork fillet with chanterelle cream sauce,
croquettes and salad from the buffet*

***Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen
Pfifferlingen, Kartoffelwedges, Knoblauchdip
und Salat vom Buffet*** € 33,50

*Argentinian rump steak with fried chanterelles, potato wedges,
garlic dip and salad from the buffet*

Vorspeisen

Starters

**Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet mit
Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich, Salat und
Baguette** € 15,30

*Smoked salmon and trout fillet with potato rösti, creamed
horseradish, salad and baguette*

**Scheiben vom Serranoschinken an Melonensalat mit
buntem Pfeffer, Baguette und Butter** € 14,50

*Slices of Serrano ham with melon salad, pepper, baguette and
butter*

Suppen

Soups

Tagessuppe € 5,50
Soup of the day

Vegane Tomaten-Gemüsesuppe € 5,50
Vegan tomato and vegetable soup

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 6,10
Beef broth with garnish

Vegane und vegetarische Gerichte

Vegan and vegetarian dishes

**Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne mit veganem Dip
und veganem Salat vom Buffet** € 15,00
*Vegan potato- vegetable pan with vegan dip and vegan salad
from the buffet (vegan)*

**Vegetarische Spaghetti „Toskana Art“ und Salat vom
Buffet** € 15,50
Vegetarian spaghetti „Tuscany“ and salad from the buffet

Salate

Salads

Beilagensalat vom Buffet mit Baguette und Butter € 6,50
Mixed salad with dip and baguette

Großer gemischter Salatteller mit Kräuterquark und Baguette € 13,00
Colorful big salad dish with curd cheese with herbs and baguette

mit gebratenen Champignons € 16,40
with fried mushrooms

mit gebratenen Geflügelbruststreifen € 18,50
with fried pieces from chicken breast

Rustikales

Rustic

Gemischtes Aufschnittbrett mit Brot, Butter* und einem Westerwälder Kümmel € 15,80
Rustic speciality
Assortment of mixed cold cuts, bread, butter and a Westerwälder Kümmel

Käsebrett mit zwei Sorten Schnitt- und zwei Weichkäsen, Weintrauben und Brot und Butter € 14,00
Cheese board with two types of semi-hard and two soft cheeses, grapes, bread and butter

* Das Aufschnittbrett und Käsebrett kann Spuren von Konservierungsstoffen enthalten

* The cold meat board and cheese board may contain traces of preservatives

Hauptgerichte

Main dishes

Zweierlei gedämpfte Fischfilets auf gemischtem Reis mit Rießlingsoße und Salat vom Buffet € 20,50

Two kinds of steamed fish fillets on mixed rice and salad from the buffet

Geflügelbruststreifen mit Pilzrahmsoße im Reisrand und Salat vom Buffet € 17,50

Poultry breast strips with mushroom sauce, rice and salad from the buffet

Geschmorte Rinderbäckchenscheiben in Rotweinssoße, Rösti und glasiertem Mischgemüse € 21,50

Braised beef cheek slices in red wine sauce, hash browns and glazed mixed vegetables

Rinderfilet (ca. 210 g) auf grünen Bohnen, Pfeffersoße und Kartoffelwedges € 35,50

Beef fillet on green beans, pepper sauce and potato wedges

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersoße oder Kräuterbutter mit frittierten Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet € 26,60

Argentinian rump steak with pepper sauce or herb butter with deep-fried potato sticks and salad from the buffet

Alle Gerichte können auch gerne als Kinderportion oder Seniorenteller bestellt werden

Für die Kleinen

For the little ones

Chicken Nuggets Natur gebraten mit Pommes frites und Salatgarnitur

Fried natural chicken nuggets with French fries and salad garnish

Kleine Portion

Small portion

€ 7,70

Große Portion

Large portion

€10,50

Tagessuppe in der Kaffeetasse

Soup of the day in a coffee cup

€ 2,50

Portion Butterspätzle mit Soße

Portion of butter spaetzle with sauce

€ 5,50

Dessert

Dessert

Gemischtes Eis*

pro Kugel

Mixed ice cream – per scoop

€ 1,45

Schlagsahne

Whipped cream

€ 0,55

Tagessdessert

Dessert of the day

€ 5,00

Weißes Schokoladen-Mandelmousse an zweierlei

Fruchtsoße

White chocolate and almond mousse with two kinds of fruit sauce

€ 8,90

Käseteller mit zwei Hart-und zwei Weichkäsen und Trauben

Cheese plate with two hard and two soft cheeses and grapes

€ 9,40

*- Erdbeereis kann Spuren von Konservierungsstoffen enthalten

- Vanilleeis kann Spuren von Farbstoff enthalten

*- Strawberry ice cream may contain traces of preservatives

- Vanilla ice cream may contain traces of coloring