



Herzlich Willkommen
im Restaurant Caprice



Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Unsere Aperitifempfehlung
Our aperitif recommendation

Lillet Wild Berry

5,50 €

Aperol Spritz

4,90 €

Gin Tonic

6,50 €





Unser Menü des Monats

Our menu of the month

Matjes-Tatar auf Grüne-Bohnen-Salat, Rucola, Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne

*Matjes tatar on green bean salad, arugula, cherry tomatoes
and roasted pine nuts*

Gegrillte Lammkoteletts auf gefüllter Aubergine, Tomatenragout mit Minze und gebackenen Knoblauchkartoffeln

*Grilled lamb chops on stuffed eggplant, tomato ragout
with mint and baked garlic potatoes*

Buttermilch-Pannacotta an Himbeermark und Schokoladen-Grissini

*Buttermilk panna cotta with raspberry puree
and chocolate grissini*

Menüpreis

€ 24,50

Vorspeisen

Starters



***Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet,
mit Rucola und gerösteten Pinienkernen*** € 14,00

Carpaccio of Argentinian beef fillet with rocket and roasted pine nuts

***Überbackener Ziegenkäse mit Sesam und Honig
auf zarten Blattsalaten mit Balsamicodressing*** € 12,90

*Goat cheese gratin with sesame and honey, fine green salads
and balsamic vinegar*

***Räucherlachs-Tatar auf Kartoffelröstis
mit Meerrettich-Creme und Salatbouquet*** € 11,50

*Tartar of smoked salmon with hash browned potatoes,
horseradish cream and a small salad*

Suppen

Soups

Tafelspitzbouillon mit Fleischspieß und Gemüsestreifen € 6,00

Boiled beef bouillon with meat skewer and slices of vegetables

***Französische Zwiebelsuppe
mit Thymian und altem Gouda überbacken*** € 6,50

French onion soup with thyme au gratin with old Gouda cheese

***Fischsuppe „Lahnschleife“
mit Wildlachs, Meeresfrüchten und Gemüse*** € 8,00

Fish soup „Lahnschleife“ with wild salmon, sea food and vegetables

***Tomaten-Cremesuppe von der italienischen
Strauchtomate mit Basilikumschaum*** € 6,50

Tomato cream soup from Italian grape tomatoes with basil foam



Unsere winterliche Suppenempfehlung

***Westerwälder Kartoffelsuppe
mit gebratenen Mettwurstscheiben*** € 6,50

Potato soup "Westerwald" with slices of roasted mettwurst

Matjes-Spezialitäten

Specialities of pickled herring

**Zwei doppelte Matjesfilets auf Schwarzbrot,
Zwiebelringe und Salatgarnitur** € 10,90

*Two double fillets of herring on black bread,
onion rings and salad garnish*

**Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“
in einer Schmand-Gurken-Apfel-Sauce,
dazu Pellkartoffeln mit Petersilie** € 13,90

*Fillets of herring in cream sauce with apples, cucumbers
and onions, served with parsley potatoes*

**Zarte Matjesfilets an gepfefferten Speckbohnen,
dazu deftige Bratkartoffeln** € 14,50

*Tender fillets of herring, beans with peppered bacon
and fried potatoes*

**Gebratene Matjesfilets mit einer Dijon-Senf-Rahmsauce
dazu Wirsinggemüse und Bouillon-Kartoffeln** € 16,90

*Fried fillets of herring in Dijon-mustard-sauce
with savoy cabbage and potatoes*



Hauptspeisen

Main dishes

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen, Pommies frites und Salat vom Buffet € 19,50

Wiener Schnitzel with lemon, capers, anchovies, fries and salad from buffet

Französische Maispouardenbrust an Kokos-Curry-Rahmsauce mit Ananasreis und gegrilltem Gemüse, dazu Salat vom Buffet € 18,90

French chicken breast with coconut-curry-cream sauce, pineapple rice and grilled vegetables, salad from buffet

Rosa gebratener Lammrücken auf gepfefferten Prinzessböhnchen, Provinzial-Sauce und Kartoffelgratin € 25,50

Roast saddle of lamb on peppered needle beans, Provincial sauce and potatoes au gratin

Pariser Pfeffer-Filetsteak (240 gr.) mit gebratenem Gemüse und Pommies frites € 28,00

Pepper fillet steak (240 gr.) with roasted vegetables and fries

Bio-Double-Cheese-Bacon-Burger (300g) mit feuriger Salsa-Sauce, Emmentaler Käse, Pommies frites und Salat vom Buffet € 13,90

Organic double cheese-bacon-burger (300 g) with spicy salsa sauce, Emmentaler cheese, fries and salad from buffet

Mediterran gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Salbeibutter mit geschmortem Chicorée und Süßkartoffeln, Salat vom Buffet € 19,00

Mediterranean, grilled sea bream fillet in lemon sage butter with stewed chicory and sweet potatoes, salad from buffet

Seezunge vom Grill „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet € 22,00

Grilled common sole "meunière" with melted butter and potatoes with parsley, salad from buffet

Salate

Salads

Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen, Chicorée, Oliven-Croûtons und gebratenem Speck € 10,50

Seasonal green salads with tomatoes, cucumbers, roast pine nuts, chicory, olive croutons and fried bacon

... mit Melone, Ananas, Mango und Trauben € 13,50

... with melon, pineapple, mango and grapes

... mit gratiniertem Ziegenkäse € 14,50

... with goat cheese au gratin

... mit Garnelen € 16,50

... with prawns

... mit Streifen vom Rinderfilet € 16,00

... with slices of beef fillet

Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico-Creme, Vinaigrette, Dijonsenf-Orange

Dressing to your choice: yoghurt, balsamic vinegar cream, vinaigrette, Dijon mustard orange



Pasta

Tagliatelle mit Würfeln vom schottischen Wildlachs, Knoblauch, Weißwein, frischen Kräutern und Räucherlachsscheiben € 15,50

Tagliatelle with cubes of Scottish wild salmon, garlic, white wine, fresh herbs and slices of smoked salmon

Chili-Spaghetti mit gegrillten Gambas, Babyspinat und Cherrytomaten € 17,50

Chili spaghetti with grilled king prawns, fine spinach and cherry tomatoes

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Italienisches Ofengemüse an Basilikum-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat € 15,90

Italian roasted vegetables in basil sauce, potatoes with rosemary and salad of edible wild herbs

Steinpilz-Risotto mit Stracciatella-Käse, grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen € 16,50

Cèpe risotto with Stracciatella-cheese di bufala, green asparagus and roasted pine nuts



Desserts

**Hausgemachte Rotwein-Crêpes mit warmem
Pflaumenkompott** € 7,90

Home-made crepes with red wine along with warm plum butter

**Creme vom schwarzen Tee mit Karamell
und Williams-Christ-Birne** € 6,90

Cream of black tea with caramel and Williams Christ pear

**Vanille-Thymian-Parfait mit gebrannten Mandeln
und Rumfrüchten** € 7,50

Vanilla thyme parfait with roasted almonds and fruits in rum

**Spekulatius-Eis mit Glühweinkirschen
und Pistaziengebäck** € 8,00

*Speculoos ice cream with cherries in mulled wine
and pistachios cookies*

**Blaubeer-Pfannkuchen mit hausgemachtem Mohneis
und Vanille-Sahne** € 8,90

*Blueberry pancake with home-made poppyseed ice cream
and sweet vanilla cream*

