

Herzlich willkommen!

Familie Paris, seit über 20 Jahren in der SchlossSchänke – dem Gasthaus mit frischer und regional bezogener Küche.

Durch die Neugestaltung sind wir in der Einrichtung moderner geworden und haben jetzt auch Platz für eine große Tafel mit 30 Gästen.

Unsere gemütlichen Zimmer im Obergeschoss laden Sie gerne zu einem mehrtägigen Aufenthalt ein. In der Zeit haben Sie die Möglichkeit, die Region besser kennen zu lernen.

Mit Paris-Catering runden wir unser Angebot ab und bieten Ihnen für jede Art von Festlichkeit den guten Service mit ausgezeichneter Qualität auch außerhalb unserer Räumlichkeiten an.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Heike und Wolfgang Paris
mit Team

Vorspeisen

Tagessuppe	4,50 Euro
Knackiger Feldsalat <u>vegetarisch</u> <i>frischgeschmorte Champignons I Baguette</i>	6,50 Euro
Gebackener Camembert <u>vegetarisch</u> <i>Preiselbeeren I Feldsalatbeilage I Baguette</i>	8,90 Euro
Ziegenfrischkäse <u>vegetarisch</u> <i>Röstbrot I Walnuss-Honig-Kruste I getrocknete Feigen I Feldsalat</i>	8,90 Euro

Hunsrück - Spezial

Currywurst– riesengroß <i>– fruchtig würzig I scharf I extra scharf I Pommes</i>	8,90 Euro
Hunsrücker Spießbraten * <i>geschmorte Zwiebeln I würzige Soße I Pommes I Salatteller</i>	11,90 Euro

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl
Unser Feldsalat wird mit Balsamico-Senf Dressing angerichtet

Alle Gerichte, die mit einem *,„Sternchen“ gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch gerne als kleine Portion (abzüglich 2,00 Euro). Die Liste aller Zusatzstoffe kann an der Theke eingesehen werden

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta Tomate	9,90 Euro
<i>Kräutersoße I Kürbis-Staudensellerie-Walnuss-Gemüse I Parmesan</i>	
Salatteller *	10,90 Euro
<i>geschmorte Champignons I Hausdressing I Baguette</i>	
Salatteller *	10,90 Euro
<i>Hähnchenbrust I Hausdressing I Baguette</i>	
Hähnchenbrust	13,90 Euro
<i>Sonnenblumen - Kürbiskernkruste I Staudensellerie – Kürbis -Walnuss-Gemüse I Gnocchi I Kräutersoße</i>	
Lachsfilet gedünstet	12,90 Euro
<i>Bandnudeln I Kirschtomaten I Zuckerschoten I Kräutersoße</i>	
Lachsfilet gegrillt	14,90 Euro
<i>Sesamkruste I Kürbis-Staudensellerie-Walnuss-Gemüse I Gnocchi I Kräutersoße</i>	

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl
Unser Feldsalat wird mit Balsamico-Senf-Dressing angerichtet

Alle Gerichte, die mit einem *,„Sternchen“ gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch gerne als
kleine Portion (abzüglich 2,00 Euro). Die Liste aller Zusatzstoffe kann an der Theke eingesehen werden

Lende „Paris“ * <i>Schweine-Medallions I Pfeffer-Rahm-Soße Pommes I Salatteller</i>	14,90 Euro
Schlemmerlende * <i>Schweine-Medallions I Pilzrahmsoße Pommes I Salatteller</i>	14,90 Euro
Wienerschnitzel* <i>Pommes I Salatteller</i>	10,90 Euro
Pilzrahmschnitzel* <i>geschmorte Champignons I Pommes I Salatteller</i>	12,90 Euro
Pfefferrahmschnitzel * <i>Pfefferrahm Soße I Pommes I Salatteller</i>	12,90 Euro
Schinderhannes-Schnitzel * <i>Käse I Zwiebeln I Speck I Pommes I Salatteller</i>	12,90 Euro
Alle Schnitzel auch von der Pute +1,00 € (*0,50 €)	

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl
Unser Feldsalat wird mit Balsamico-Senf -Dressing angerichtet

Alle Gerichte, die mit einem *,„Sternchen“ gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch gerne als kleine Portion (abzüglich 2,00 Euro). Die Liste aller Zusatzstoffe kann an der Theke eingesehen werden.

Argentinisches Rumpsteak <i>Kräuterbutter I Kartoffelecken I Kräuterquark I Salatteller</i>	21,90 Euro
Argentinisches Rumpsteak <i>geschmorte Zwiebeln I Kartoffelecken I Kräuterquark I Salatteller</i>	22,90 Euro
Argentinisches Rumpsteak <i>geschmorte Champignons I Kartoffelecken I Kräuterquark I Salatteller</i>	23,90 Euro

Extra Beilage

Kleiner Salatteller	3,50 Euro
Feldsalat	4,00 Euro
Pommes	3,00 Euro
Kräutergnocchi	3,50 Euro
Feine Bandnudeln	3,50 Euro
Kartoffelecken mit Kräuterquark	4,00 Euro
Geschmorte Champignons	3,50 Euro
Geschmorte Zwiebeln	2,50 Euro
Kürbis-Staudensellerie-Gemüse mit Walnüssen	4,50 Euro
Pfefferrahmsoße	2,50 Euro
Pilzrahmsoße	2,50 Euro

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl
Unser Feldsalat wird mit Balsamico-Senf Dressing angerichtet

Alle Gerichte, die mit einem *,„Sternchen“ gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch gerne als kleine Portion (abzüglich 2,00 Euro). Die Liste aller Zusatzstoffe kann an der Theke eingesehen werden.

Getränke

Bitburger Pils	<i>vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	2,60 Euro
Bitburger Pils	<i>vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	4,30 Euro
Bitburger Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	2,60 Euro
Bitburger Radler Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	2,60 Euro
Paulaner Hefe	<i>vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	4,30 Euro
Paulaner Hefe Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,30 Euro
Paulaner Zitrone Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,30 Euro
Köstritzer Kellerbier	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,30 Euro
Malzbier	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	2,60 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser medium/still	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	2,10 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser medium/still	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	5,50 Euro
Cola, Fanta, Spezi, Sprite		<i>0,2 l</i>	2,10 Euro
Cola, Fanta, Spezi, Sprite		<i>0,4 l</i>	4,00 Euro
Apfelsaft/Apfelsaftschorle		<i>0,2 l</i>	2,10 Euro
Apfelsaft/Apfelsaftschorle		<i>0,4 l</i>	4,00 Euro
Orangensaft/Orangensaftschorle		<i>0,2 l</i>	2,50 Euro
Orangensaft/Orangensaftschorle		<i>0,4 l</i>	4,80 Euro
Traubensaft/Traubensaftschorle		<i>0,2 l</i>	2,50 Euro
Traubensaft/Traubensaftschorle		<i>0,4 l</i>	4,80 Euro
Bitter Lemon		<i>0,2 l</i>	2,50 Euro
Bitter Lemon		<i>0,4 l</i>	4,80 Euro

Weine

Unser Hauswein von der Nahe

Riesling	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	2,80 Euro
Silvaner	<i>halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	2,80 Euro
Müller-Thurgau	<i>mild</i>	<i>0,2 l</i>	2,80 Euro
Dornfelder	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	3,60 Euro
Portugieser	<i>mild</i>	<i>0,2 l</i>	3,60 Euro
Rosé	<i>halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	3,60 Euro

Gerne servieren wir Ihnen unseren Hauswein auch als Wein-Schorle (abzüglich 0,30 Euro).

Italienische Weine

Rot

Montepulciano D`Abruzzo		0,2 l	4,90 Euro
<i>tiefrot I trocken</i>	<i>Flasche</i>	0,7 l	14,90 Euro

Weiß

Pinot Grigio Veneto		0,2 l	4,90 Euro
<i>fruchtig I trocken</i>	<i>Flasche</i>	0,7 l	14,90 Euro

Spanischer Wein

Rot

Vino Paquita	<i>trocken</i>	0,2 l	4,90 Euro
<i>samtig I trocken</i>	<i>Flasche</i>	0,7 l	14,90 Euro

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	1,90 Euro
Espresso Doppio	3,40 Euro
Pott Kaffee	2,70 Euro
Cappuccino	2,60 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60 Euro
Latte Macchiato	3,20 Euro
Milchkaffee	3,00 Euro

Spirituosen

Holzbacher Willi	<i>2 cl</i>	2,20 Euro
Fernet, Ramazotti, Averna, Malteser, Asbach	<i>2 cl</i>	2,20 Euro
Jubiläums Aquavit, Linie	<i>2 cl</i>	2,30 Euro
Rémy Martin	<i>2 cl</i>	3,90 Euro
Jack Daniels, Jim Beam	<i>2 cl</i>	2,50 Euro
Jack Daniels, Jim Beam	<i>4 cl</i>	5,00 Euro
Martini, Portwein, Sherry	<i>5 cl</i>	4,00 Euro