

# Herzlich willkommen!

Familie Paris, seit über 25 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

<b>Hühnersuppe</b>	6
<i>Fadennudeln I Hühnerfleisch Baguette</i>	
<b>Gegrillte Spitzpaprika I <u>vegetarisch</u></b>	10
<i>Olivenöl I Porchetta-Gewürz I Baguette</i>	
<b>Ziegenfrischkäse I <u>vegetarisch</u></b>	11
<i>Röstbrot I Walnuss-Honig-Kruste I Mango-Chutney I Rucola</i>	
<b>Gebackener Camembert I <u>vegetarisch</u></b>	11
<i>Preiselbeeren I Rucola I Baguette</i>	

## Hunsrück- Spezial

<b>Currywurst– riesengroß</b>	11
<i>– fruchtig würzig I scharf I extra scharf I Pommes</i>	
<b>Hunsrücker Spießbraten *</b>	14
<i>geschmorte Zwiebel I würzige Soße I Pommes I Salatteller</i>	

## **Ofenfrische Flammkuchen**

<b>Der ELSÄSSER</b> <i>Flammkuchen-Creme I Speck I Zwiebeln</i>	<b>10</b>
<b>Der MEDITERRANE</b> <i>Flammkuchen-Creme I Lachs I Shrimps</i>	<b>11</b>
<b>Der VEGANE</b> <b>100% Geschmack Laktosefrei</b> <i>Flammkuchen-Creme vegan I Zucchini I Tomate I Paprika Frühlingszwiebel I Champignon I Zwiebeln I Rotkraut</i>	<b>13</b>
<b>Der SÜSSE</b> <i>Flammkuchen-Creme I Äpfel I Rosinen I Zimtzucker</i>	<b>7</b>

Die Liste aller Zusatzstoffe kann an der Theke eingesehen werden

<b>Ofenkartoffel – <u>vegetarisch</u></b>	<b>12</b>
<i>Kräuterquark I frisch geschmorte Champignons I Salatbeilage</i>	
<b>Nudeltaschen Ricotta Tomate - <u>vegetarisch</u></b>	<b>13</b>
<i>Spinat-Käse-Soße I Kirschtomaten I Pinienkerne I Rucola I Parmesan</i>	
<b>Salatteller *- <u>vegetarisch</u></b>	<b>13</b>
<i>frisch geschmorte Champignons I Hausdressing I Baguette</i>	
<b>Salatteller *</b>	<b>13</b>
<i>Hähnchenbrust I Hausdressing I Baguette</i>	
<b>Hähnchenbrust</b>	<b>16</b>
<i>Sonnenblumen – Kürbiskernkruste I Grillgemüse I Kräuter – Gnocchi I Tomaten – Minz - Soße</i>	
<b>Lachsfilet gegrillt</b>	<b>18</b>
<i>Sesamkruste I Grillgemüse I Kräuter - Gnocchi I Tomaten - Minz - Soße</i>	

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl

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

<b>Trennkostteller</b>	<b>13</b>
<i>2 Medaillons von der Schweinelende I gegrillte Spitzpaprika I Olivenöl I Porchetta Gewürz</i>	
<b>Lende „Paris“ *</b>	<b>17</b>
<i>Schweine-Medaillons I Pfeffer-Rahm-Soße Pommes I Salatteller</i>	
<b>Wienerschnitzel*vom Schwein</b>	<b>13</b>
<i>Pommes I Salatteller</i>	
<b>Pilzrahmschnitzel*vom Schwein</b>	<b>16</b>
<i>frisch geschmorte Champignons I Pommes I Salatteller</i>	
<b>Pfefferrahmschnitzel *vom Schwein</b>	<b>15</b>
<i>Pfefferrahm Soße I Pommes I Salatteller</i>	
<b>Schinderhannes-Schnitzel *vom Schwein</b>	<b>16</b>
<i>Käse I Zwiebeln I Speck I Pommes I Salatteller</i>	
<b>Alle Schnitzel auch von der Pute + 1,00 € (*0,50 €)</b>	

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl

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.

## **Steaks (ca. 250 g)**

<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	<b>26</b>
<i>Kräuterbutter I Pommes I Salatteller</i>	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	<b>26</b>
<i>geschmorte Zwiebeln I Pommes I Salatteller</i>	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	<b>28</b>
<i>frisch geschmorte Champignons I Pommes I Salatteller</i>	

## **Extra Beilage**

<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>4</b>
<b>Pommes</b>	<b>5</b>
<b>Kräutergnocchi</b>	<b>5</b>
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b>	<b>6</b>
<b>Frische Champignons</b>	<b>4</b>
<b>Geschmorte Zwiebeln</b>	<b>3</b>
<b>Grillgemüse</b>	<b>6</b>
<b>Pfeffersoße</b>	<b>3</b>
<b>Pilzrahmsoße</b>	<b>4</b>

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig und Öl

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>	3,30
Bitburger Pils	<i>vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	5,50
Bitburger Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	2,80
Bitburger Radler Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	2,80
Paulaner Hefe	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,60
Paulaner Hefe Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,60
Paulaner Zitrone Alkoholfrei	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,60
Köstritzer Kellerbier	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	4,60
Malzbier	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	2,80
Gerolsteiner Mineralwasser medium/still	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	2,10
Gerolsteiner Mineralwasser medium/still	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	5,50
Cola, Fanta, Spezi, Sprite		<i>0,2 l</i>	2,30
Cola, Fanta, Spezi, Sprite		<i>0,4 l</i>	4,40
Apfelsaft/Apfelsaftschorle		<i>0,2 l</i>	2,30
Apfelsaft/Apfelsaftschorle		<i>0,4 l</i>	4,40
Orangensaft/Orangensaftschorle		<i>0,2 l</i>	2,80
Orangensaft/Orangensaftschorle		<i>0,4 l</i>	5,20
Traubensaft/Traubensaftschorle		<i>0,2 l</i>	2,80
Traubensaft/Traubensaftschorle		<i>0,4 l</i>	5,20
Bitter Lemon		<i>0,2 l</i>	2,80
Bitter Lemon		<i>0,4 l</i>	5,20

# Weine

## Unser Hauswein von der Nahe

### Weiß

Riesling	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	3,20
Silvaner	<i>halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	3,20
Müller Thurgau	<i>mild</i>	<i>0,2 l</i>	3,20

### Rot

Dornfelder	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	4,80
Portugieser	<i>halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	4,80
Rosé	<i>halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	4,80

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

## Italienische Weine

### Rot

Montepulciano D `Abruzzo		<i>0,2 l</i>	6,50
<i>tief rot I trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,7 l</i>	19,50

### Weiß

Pinot Grigio Veneto		<i>0,2 l</i>	6,00
<i>fruchtig I trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,7 l</i>	18,00

## Spanischer Wein

### Rot

Almanza Crianza Cuvee	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	6,50
<i>samtig I trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,7 l</i>	19,50



## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	2,20
Espresso Doppio	3,40
Pott Kaffee	3,00
Cappuccino	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20
Latte Macchiato	3,80
Milchkaffee	3,20

## Spirituosen

Holzbacher Willi	2 cl	2,50
Fernet, Ramazotti, Averna, Malteser, Asbach	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit, Linie	2 cl	2,50
Rémy Martin	2 cl	4,50
Jack Daniels, Jim Beam	2 cl	3,00
Jack Daniels, Jim Beam	4 cl	6,00
Martini, Portwein, Sherry	5 cl	4,50