

Lieber Gast,

schön, dass Du den Weg in Deine 2tHEIMAT gefunden hast!

Klassische Gasthaustradition gepaart mit modernen Einflüssen und hochwertigen Produkten, so würden wir unser Restaurant und unsere Küche beschreiben. Unser Küchenchef Simon versteht sein Handwerk und das schmeckst Du einfach. Wir lieben gutes Essen und natürlich auch unsere Heimat. Unsere qualitativ hochwertigen Produkte kaufen wir weltweit ein, bevorzugt jedoch bei regionalen Erzeugern. Dies gilt natürlich auch für unsere Getränke, von denen wir möglichst viele aus der Region beziehen.

Und jetzt wünschen wir Dir eine schöne Zeit in deiner 2tHEIMAT...

Hier noch eine kleine Auswahl unserer Lieferanten:

- **Metzgerei Kneppel in Morbach**
Fleisch ausschließlich von Morbacher Bauern; Wurst aus eigener Herstellung;
Hunsrückschwein von Morbacher Bauern aus eigener Schlachtung
- **Geflügelhof Bauer in Kappel**
Frische Eier von glücklichen Hühnern
- **Forellenhof Rosengarten**
Forelle, Lachsforelle und Saibling aus der Region
- **Bauernhof Zerwes, Morbach**
Kartoffeln
- **Verschiedene Morbacher Jäger**
Hirsch, Reh, Wildschwein
- **Maitre Affineur Waltmann**
Perfekt veredelter französischer und deutscher Käse aus Erlangen
- **Heidehof Flesch in Morbach**
Kaltgepresstes Rapsöl
- **Obst- und Gemüse-Manufaktur Sven Brenner**
Saisonales Gemüse aus dem Hunsrück
- **Bliesgauer Ölmühle in Kleinblittersdorf**
Bio Linsen aus dem Saarland
- **Klaus Marx in Freudenburg**
Apfelessig von Hunsrücker Streuobstwiesen
- **Karl Kosney**
Regionaler Honig
- **Unser eigener Garten**
Kräuter und allerlei Dinge, die Sie auf unseren Tellern wiederfinden
- **Hubertus Vallendar in Kail**
Regionale Edelbrände, Gin, Whisky
- **Dr. Loosen, Nik Weis, Markus Molitor und viele andere Top-Winzer**
Beste Weine von Mosel und Saar, von Riesling über Weißburgunder bis hin zum Pinot Noir
- Und noch viele mehr...

Stell dir dein individuelles Menü zusammen:

3 Gang | Suppe oder Salat | Hauptgang | Dessert **59€**

3 Gang | Vorspeise | Hauptgang | Dessert **67€**

Menüpreis nur gültig bei direkter Menübestellung, andernfalls berechnen wir die Einzelpreise der Gerichte.

Für Umbestellungen/Änderungen innerhalb eines Gerichts berechnen wir pauschal 5€.

Bitte haben Sie außerdem Verständnis, dass wir auf etwaige Allergien/Unverträglichkeiten nur bedingt eingehen können.

Vorspeisen

Frisches Rindertatar **21€**
Crème fraîche | Knusper | gehobelte Champignons

Kalt geräucherte Trassemer Lachsforelle **21€**
Quarknocchi | Kürbissoße | Apfel | Piment d'espelette

Suppe | Salat

Spargelcremesuppe **12€**
Spargel | Croutons

Weißer Spargel **15€**
Bernaise-Creme | Comte | Butterbrösel

Blattsalat **12€**
Tomaten | eingelegte rote Zwiebeln | Kalamata-Oliven | Croutons | Joghurt-Senf-Dressing

Klassisch & Rustikal

Gekochte Eifeler Rinderbrust	21€
Remoulade hausgemachte Pommes frites Blattsalat (Preisabzug bei Bestellung im Menü: 14€)	
Spießbraten-Pasta	21€
Nudeln Brasilianische Rahmsoße dünn aufgeschnittener Spießbraten Schnittlauch (Preisabzug bei Bestellung im Menü: 14€)	

Hauptspeisen

Bärlauch-Graupen-Risotto (vegetarisch)	29€
Weißer Spargel geschmorte Möhren (Preisabzug bei Bestellung im Menü: 6€)	
Trassemer Saiblingsfilet	38€
Weißer Spargel Kapern Zitrone Rosmarinkartoffeln	
Gezupfter Hunsrücker Hirsch	37€
Wirsing eingelegte Johannisbeeren Meerrettich gebackene Griesschnitte	
Rumpsteak von der deutschen Färse	39€
Pfefferrahmsoße Brokkoli hausgemachte Pommes frites	
Frisches Rindertatar (ca. 160 g)	36€
Crème fraîche Knusper gehobelte Champignons hausgemachte Pommes frites	

Dessert

Erdbeersorbet	14€
Mit Dr. Loosen „Würzgarten Vermouth“	
Karamellierter „Armer Ritter“	14€
Rhabarber Vanilleeis Walnüsse	
Schokoladencreme	14€
Karamelleis geröstete Haselnüsse Tonkabohnensahne	
Verschiedene Sorbets und Eissorten	3€
Pro Kugel	