

Lieber Gast,

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

Klassische Gasthaustradition gepaart mit modernen Einflüssen und regionalen Produkten, so würden wir unser Restaurant und unsere Küche beschreiben. Unser Küchenchef Simon versteht sein Handwerk und das schmeckst Du einfach. Von Soßen über Pasta bis hin zu klassischen Pommes frites oder Eis, bei uns wird alles selbst hergestellt und zubereitet. Wir lieben unsere Heimat und versuchen deshalb, wo immer es möglich ist, qualitativ hochwertige Produkte bei regionalen Erzeugern zu kaufen. Dies gilt natürlich auch für unsere Getränke, die wir möglichst 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 Trauntal in Börfink**
Forelle, Lachsforelle, Saibling aus dem Hunsrück
- **Bauernhof Zerwes, Morbach**
Kartoffeln
- **Verschiedene regionale Jäger**
Wildfleisch
- **Maitre Affineur Waltmann**
Perfekt veredelter französischer und deutscher Käse aus Erlangen
- **Bliesgauer Ölmühle in Kleinblittersdorf**
Bio Linsen aus dem Saarland
- **Klaus Marx in Freudenburg**
Apfelessig von Hunsrücker Streuobstwiesen
- **Verschiedene regionale Imker**
Blütenhonig
- **Unser eigener Garten**
Kräuter und allerlei Dinge, die Sie auf unseren Tellern wiederfinden
- **Pains Tradition in Luxemburg**
Leckeres Brot
- **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	65€
4 Gang Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	75€

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

Vorspeisen

Frisches Tatar von der Eifeler Färs Crème fraîche Knusper gehobelte Champignons	19€
Gebeizter Zander & kaltgeräucherte Lachsforelle Gurke Radieschen Algenkaviar Tomatenfond	19€

Suppe | Salat

Spargelsuppe Croutons Spargel	10€
Spargel Neue Kartoffeln Erbsen Sauerampfer Sauce Tatar	15€
Pflücksalat Tomate Radieschen Karotte Croutons Joghurt-Senf-Dressing	10€

Klassisch & Rustikal

Cheeseburger Frisches Rindfleisch Cheddar geschmorte Zwiebeln Burgersoße hausgemachte Pommes frites (Nicht im Menü bestellbar)	22€
--	------------

Hauptspeisen

Roastbeef von der Eifeler Färs Knoblauchcreme Spinat Eingelegte rote Zwiebeln Kartoffeln	37€
Pulled Pork vom Hunsrücker Wildschwein Kohlrabi Apfel Kräuter Harissa-Mayonnaise Pfannkuchen	35€
Frisches Tatar von der Eifeler Färs Crème fraîche Knusper gehobelte Champignons hausgemachte Pommes frites	35€
Trauntaler Goldforellenfilet Spinat Portulak eingelegte Senfsaat Blumenkohlrisotto	37€
Gebackene Griesschnitte (vegetarisch) Spinat Shiitake-Pilze Kohl Spargel (Preisabzug bei Bestellung im Menü: 6€)	29€

Dessert

Hunsrücker Quittensorbet Harry's Waldgin	14€
Omelette surprise Johannisbeersorbet Baiser Brioche	14€
Weißer Schokoladenpudding Rhabarbersorbet Erdbeeren Karamel Eierlikörschaum	14€