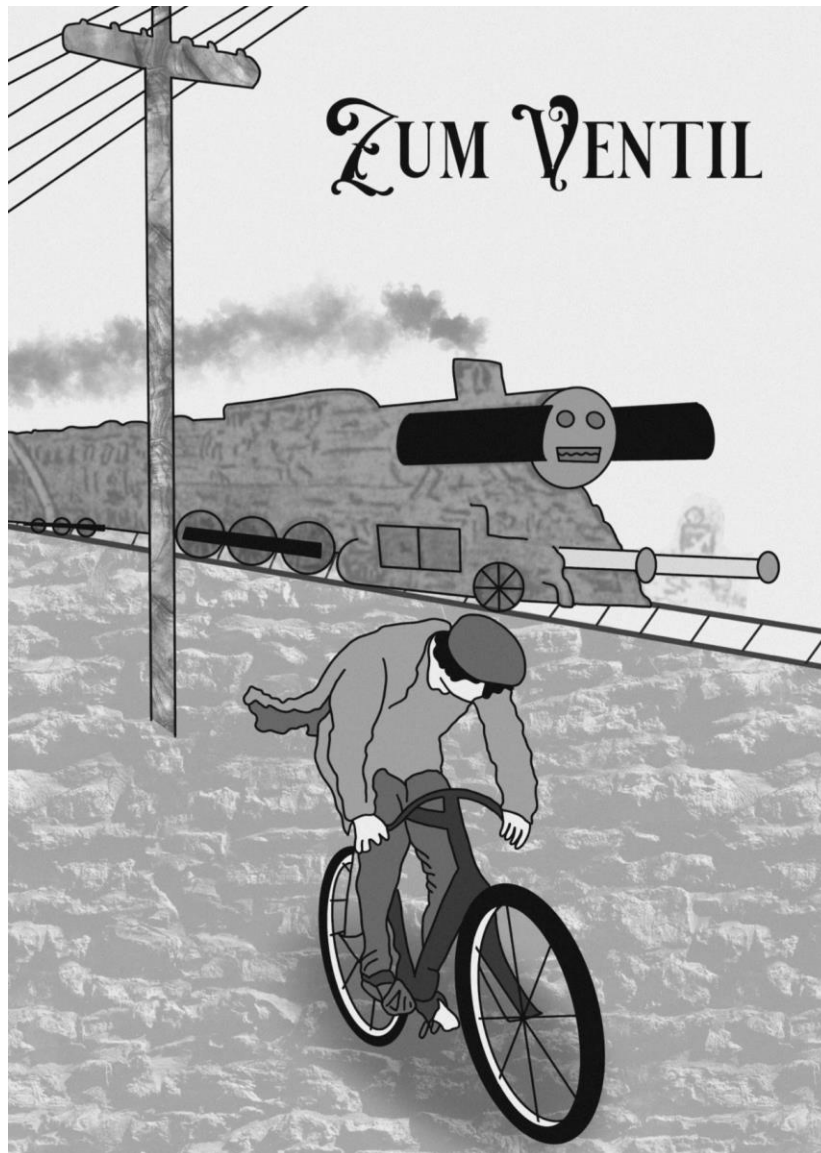


*Herzlich Willkommen im
„Ventil“*



*Wir freuen uns auf Sie und Ihre Tischreservierung,
Familie Shabanaj mit dem Team vom Restaurant*

„Zum Ventil“

*Zum Verschenken fast zu schade!
Sie erhalten bei uns wunderschöne Dekorationsartikel
und Präsente, sowie leckere Edelbrände und Liköre
zum selbst genießen oder verschenken.*

☆☆☆☆

*Verschenken Sie doch mal einen besonderen Abend
kulinarischer Höhepunkte in stillvollem Ambiente,
Fragen Sie nach unseren Geschenk-Gutscheinen.*

☆☆☆☆

*An Sonn- und Feiertagen bieten wir Ihnen ab 14 Uhr
zum Kaffeepausch frische belgische Waffeln an.*

☆☆☆☆

*Wir wollen auch Sie mit unserem Ideenreichtum
verwöhnen. Unsere ausgewählten Speisen
für den kleinen und großen Hunger
werden stets frisch zubereitet.
Daher kann nicht immer eine Wartezeit vermieden
werden.*

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Als Aperitif empfehlen wir

<i>Kir Royal</i>	<i>5, 50 €</i>
<i>Prosecco mit Aperol</i>	<i>5, 80 €</i>
<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>	<i>5, 50 €</i>
<i>Sekt "Schloss Biebrich"</i>	<i>4, 90 €</i>
<i>VW-Martini Williams</i>	<i>5, 80 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>5, 80 €</i>
<i>Sherry dry oder medium</i>	<i>4, 50 €</i>
<i>Martini trocken oder Bianco</i>	<i>4, 50 €</i>
<i>Portwein rot</i>	<i>4, 50 €</i>
<i>Portwein weiß</i>	<i>4, 50 €</i>
<i>Prosecco mit Aperitivo Rosato/Ramazotti</i>	<i>5, 80 €</i>
<i>Lillet mit Wildberry Schweppes</i>	<i>5, 80 €</i>

Vorspeisen

Melonensalat mit Schafskäse und Basilikum
zehn €

Räucherlachs-Brotsalat im Glas mit Kräutersauce
elf €

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Gemüsestreifen
sieben €

Salate / Vegetarisch

Große bunte Salatvielfalt mit gebratenen

Hähnchenbruststreifen
fünfzehn €

Rinderfiletspitzen
siebzehn €

Garnelen
neunzehn €

Penne mit Pesto, Walnüssen und Kirschtomaten
vierzehn €

*Im Ofen gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse,
Knoblauch und Olivenöl, dazu hausgebackenes Ofenbrot*
sechzehn €

Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Räucherlachs
fünfzehn €

Ofenkartoffel mit Kräutercreme und mediterranem Gemüse
zehn €

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse
fünfzehn €

*Vegetarischer Städtchen Burger mit Ziegenkäse und
Birnen-Preiselbeerchutney, dazu frittierte Kartoffelstäbchen*
sechzehn €

Schnitzeljagd

Waldpilzrahmschnitzel

Pfefferrahmschnitzel

Westerwälder Krüstchen auf Toast mit Spiegelei

*Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit einem kleinen Salat und
frittierten Kartoffelstäbchen oder Kartoffelkroketten*
neunzehn €

Vom Grill und aus der Pfanne

Klassische Rinderroulade mit Blaukraut und Butterspätzle
neunzehn €

*Medaillons vom Schweinefilet mit Banane und Gorgonzola überbacken,
dazu Herzoginkartoffeln und ein kleiner Salat*
dreiundzwanzig €

*Rheinischer Sauerbraten
mit Rumrosinen, Apfelrotkraut und Butterspätzle*
neunzehn €

*Gebratene Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce,
dazu Kartoffelgnocchis und kleinem Salat*
achtzehn €

*Rinder-Tafelspitz
mit Bouillonkartoffeln und frisch geriebenen Meerrettich*
zweiundzwanzig €

*Barbarie Entenbrust glasiert mit Lavendel und Honig, Portweinjus,
dazu Brokkolipüree und Polentataler*
einunddreißig €

Burger

*„Classic Beef Burger“
200 g saftiges Rindfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse,
Romanasalat, Barbecuesauce, dazu frittierte Kartoffelstäbchen*
siebzehn €

*„Sweet Chicken Burger“
Hähnchenbrustfilet, Sweet Chili-Sauce, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Salat, dazu frittierte Kartoffelstäbchen*
sechzehn €

Fisch

Garnelen-Gemüsepfanne mit Ofenbrot
siebzehn €

*Variation von Edelfischen im Pergamentpapier,
mit Saisongemüse und Kräuterreis*
zwanzig €

*„Sesam Thunfisch Burger“
Steak vom Thunfisch, Guacamole, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat,
dazu frittierte Kartoffelstäbchen*
achtzehn €

Argentinische Steaks, von den Gauchos empfohlen

Alle Steaks haben mind. 250 g

*Rumpsteak
fünfundzwanzig €*

*Filetsteak
einunddreißig €*

Wählen Sie Ihre Beilagen selbst:

*Ofenkartoffel
vier €*

*Bratkartoffeln
vier €*

*Frittierte Kartoffelstäbchen
drei €*

*Kräuterbutter
zwei €*

*Kleiner Vitalsalat
vier €*

Überraschungsmenü

*Gerne nehmen wir Ihnen die "Qual der Wahl" und stellen Ihnen ein
delikates "Überraschungsmenü" zusammen.*

3-Gänge-Menü fünfunddreißig € pro Person

4-Gänge-Menü fünfundvierzig € pro Person

Zusammenstellung erfolgt durch das Ventil-Küchenteam.

Für Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €.

An Sonn- und Feiertagen ab 14 Uhr:

Hier gibt es was auf die Waffel

Belgische Waffel mit Puderzucker

4,50 €

Belgische Schokowaffel mit Puderzucker

4,50 €

Toppings extra:

Heiße Kirschen oder Himbeeren mit Sahne

3,50 €

**

Banane mit Schokosauce

3,50 €

**

Eierlikör und Blaubeeren

4,00 €

**

1 Kugel Eiscreme nach Wahl

2,00 €

Eisbecher

Amarenabecher

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Amarenakirschen, Kirschsauce

7,50 €

Nuss-Krokantbecher

3 Kugeln Haselnusseis, Sahne, Krokant, Nüsse, Caramelsauce

8,50 €

Symfonie in Grün

3 Kugeln Pistazieneis, Kiwi, Melone, Trauben, Sahne

9,00 €