

- Rahmsuppe von grünen Erbsen
mit Räucherlachsstreifen 5,- €
- Kruger-Rumpf "Jaumenkale" 12.50 €
- Feldsalat mit Speckbrossing 7.80 €
- hausgemachte Tarrinchenzuzer mit Steinpilz Vinaigrette
u. Bratkartoffeln 12.80 €
- gefüllter Kartoffelkloß mit Specksoße u. Feldsalat 10,- €
- halbsüßer Berliner Hut mit Kartoffelpüree 13.50 €
- Hirschkalbstücken im Weissingmantel auf Trüffeljus
mit Gemüse u. Schupfnudeln 14.80 €
- Lammstücken in der Kräutersauce auf Rosmarinus
Gemüse u. Kartoffelgratin 15.80 €
- Rindesfilet auf Rotweinscharlottensoße mit Gemüse
u. Kartoffelgratin 16.50 €
- Lachsrolle auf Schnittlauchsoße mit Fenchelgemüse
u. Basmatireis 14,- €
- Aluwei aus Meer u. Fleiß auf Sahnesoße mit Tageliane
u. Gemüse 15,- €
- Pangasiusfilet auf Biersenerhabenssoße mit
Blattspinat u. Basmatireis 14.50 €
- Kräutercrope gefüllt mit Gemüseajout auf Rieslingsoße 9.50 €



WEINSTUBE
KRUGER-RUMPF

Rumpfs Klassiker

Hunsrücker Kartoffelsuppe mit Blutwurst	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen	4,30 €
"Winzerschmaus" mit Blattsalat (Käse und Schinken im Kartoffelbrotteig)	8,50 €
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	11,00 €
Tafelspitz mit grüner Soße und Bratkartoffeln	11,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	14,20 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Wirsinggemüse Und Bratkartoffeln	12,90 €
Lammfrikadelle gefüllt mit Schafskäse auf Linsengemüse und Bratkartoffel	12,90 €
„Kelterhauskäse“ (in Wein geschmolzener Handkäse)	6,00 €
„Gerupfter“ mit Mehrkornbrot (angemachter Camembert mit Zwiebeln)	6,00 €
Handkäse mit Musik	6,00 €
Spundekäse mit zwei Laugnbrezel	6,00 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße	5,80 €
Zweierlei Mousse mit Vanillesoße	6,80 €
Creme Brûlée mit Espressocis	6,80 €
Dessertteller Kruger-Rumpf	7,80 €