

Herzlich Willkommen auf dem Margaretenhof. Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt & guten Appetit!

Ihr Team von Eckhards Restaurant & Café

### Unsere Suppen

**Geröstete Maronencrèmesuppe mit eigener Einlage** *(vegetarisch)* € 4,80

**Kalbsbouillon mit Briesravioli** 5,20

### Unsere Vorspeisen

**Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing** 7,50  
Unsere Weinempfehlung: 2011 Grüner Veltliner trocken

**Lauwarmer Linsensalat mit gepökelten Schweinebäckchen und Dijon-Senf-Sauce** 9,80  
Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling halbtrocken

**Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust mit Sellerie-Birnensalat** 10,50  
Unsere Weinempfehlung: 2011 Blanc de Noir trocken

**Eisbeincarpaccio mit weißen Bohnen, altem Balsamico und Salatblättern** 11,00  
Unsere Weinempfehlung: 2011 Grauer Burgunder trocken

**Endiviensalat mit hellem Balsamicodressing und gebratenen Garnelen** 13,50  
Unsere Weinempfehlung: 2011 Chardonnay trocken

### Unsere Hauptgerichte

**Gulasch vom Wildschwein aus dem Taunus, Rosenkohl und Serviettenknödel** 16,80  
Unsere Weinempfehlung: 2011 Portugieser trocken

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf unserer Tafel.





<b>In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Steckrübensgemüse und Kartoffelpüree</b>	17,50
Unsere Weinempfehlung: 2011 Spätburgunder trocken	
<b>Gebratene Schweinelende mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Spätzle</b>	18,50
Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling trocken	
<b>Rinderrückensteak vom Pommern Rind mit Sauce Bearnaise, Marktgemüse und hausgemachten Pommes Frites</b>	
Unsere Weinempfehlung: 2009 Cuvée Maître trocken	<b>200g</b> 21,50
	<b>250g</b> 24,50
<b>Gebratene Zanderschnitte mit Rieslingsauce, Rote Betegemüse und hausgemachten Nudeln</b>	18,50
Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling Sonnenberg trocken	
<b>Irischer Wildlachs unter der Meerrettichkruste an Krustentierschaum, Schwarzwurzel in Rahm und hausgemachten Nudeln</b>	20,50
Unsere Weinempfehlung: 2010 Grauer Burgunder Alte Reben trocken	
<b>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensugo</b>	10,50
Unsere Weinempfehlung: 2011 Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	
<b>Unsere Desserts</b>	<b>€</b>
<b>Cappuccino-Parfait mit Vanilleschaum und Portwein-Cassisbirnen</b>	5,80
Unsere Weinempfehlung: 2009 Riesling Spätlese	
<b>Geschmorte Rotwein-Gewürzfeigen mit Vanilleeis und kandiertem Salbei</b>	6,80
Unsere Weinempfehlung: 2011 Auxerrois Beerenauslese Barrique	

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf unserer Tafel.

### Unsere Winter-Öffnungszeiten (Oktober – März)

Mi, Do	17.30 – 22.00 Uhr
Fr, Sa	14.30 – 22.00 Uhr
So u. Feiertage	12.00 – 22.00 Uhr

*Restaurantküche ab 18 Uhr –  
Kaffee und Kuchen am Wochenende ab 14.30 Uhr –  
Mittagstisch sonntags von 12 bis 14 Uhr*

Im Winterhalbjahr haben wir Montag & Dienstag unsere Ruhetage. Für Gruppen ab 25 Personen machen wir aber gerne eine Ausnahme. Fragen Sie bitte bei Bedarf einfach im Voraus an.

Von Mittwoch bis Sonntag begrüßen wir Sie zu den obigen Öffnungszeiten.  
Wir freuen uns auf Sie!