

Werte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie den Weg in unser Restaurant gefunden haben. Es ist uns allzeit ein Bedürfnis, Ihren Wünschen gerecht zu werden und Ihnen damit einen unvergesslichen kulinarischen Aufenthalt zu bieten.

Entfliehen Sie dem hektischen Treiben des Alltags und genießen Sie in aller Ruhe bei frisch zubereiteten Speisen, dazu harmonisierenden Getränken, bei gemütlichem Kaminfeuer und guten Gesprächen die Zeit bei uns.

Unsere Gerichte werden vor allem aus saisonalen und lokalen Zutaten stets frisch für Sie zubereitet. Sie werden daher Verständnis dafür aufbringen, dass insbesondere unsere Fleischgerichte vom Schwenkgrill ihre Zubereitungszeit benötigen.

Bei uns arbeiten Menschen für Menschen und sollte trotz aller Bemühungen einmal etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen, so sprechen Sie uns bitte darauf an, wir sind allzeit bestrebt, dass Sie Ihren Besuch bei uns in positiver Erinnerung behalten.

Gerne sehen wir auch Ihren vierbeinigen Freund bei uns als Gast. Da wir in unserem offenen Kamin mit Fleisch arbeiten, ist es uns aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen ausschließlich möglich, Ihnen einen Tisch in unseren Nebenräumen oder im Sommer auch auf der Terrasse anzubieten. Wir bitten daher, Ihren Besuch mit Hund unbedingt im Vorfeld anzumelden, um Ihnen einen entsprechenden Tisch reservieren zu können.

Gerne richten wir jederzeit auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten Ihre Feier wie Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Konfirmation, Kommunion, Firmen- oder auch Weihnachtsfeier o.ä. aus.

Wir hoffen, Ihr Aufenthalt bei uns gefällt Ihnen. Wenn dem so ist, empfehlen Sie uns Ihren Freunden und Bekannten gerne auch über Internet (facebook, google, etc.), wenn nicht, dann sagen Sie es bitte uns, denn nur so können wir uns weiter verbessern.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns. Guten Appetit!

Ihr Team vom „Zum Rauchfang“

Vorspeisen Starter

Überbackene Miesmuscheln
mit ofenfrischem Baguette

Mussels au gratin
with baguette fresh from the oven

6 Stück / pieces		7,20 €
12 Stück / pieces		12,20 €

Weinbergschnecken
im Gehäuse mit ofenfrischem Baguette

Escargots
in snail shells with baguette fresh from the oven

6 Stück / pieces		7,80 €
12 Stück / pieces		13,80 €

Mediterrane Riesengambas 2 Stück gebraten an Kräuterreisplätzchen und lauwarmer Meerrettichsahne		17,40 €
--	--	---------

Mediterranean king prawns
2 grilled pieces on herbal rice cookie
and lukewarm horseradish cream

„Essen und Trinken sind die
drei schönsten Dinge der Welt“

Willy Millowitsch

Beef Tartar

Schwarzbrotespuma, Variation von der Gewürzgurke,
gebackenes Eigelb und Karpfneräpfel

|

16,10 €

Beef Tartar

*brown bread foam, variation of the gherkin,
backed egg yolk and caper fruits*

Suppen Soups

Altharlinger Krabbenrahmsuppe

mit frischen Nordseekrabben und Pernod

|

6,90 €

Altharlinger crab soup

with fresh North Sea crabs and Pernod

Geräuchertes Kartoffelsüppchen

mit Streifen vom Schwenkbraten und Räucheröl

|

5,40 €

Smoked potato soup

with strips of Schwenkbraten and smoked oil

„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Teresa von Ávila

Rauchfangs Manufaktur

Rauchfang's factory

Rauchfangs Grillmeister Salat

Blattsalate der Saison, frisches Gemüse dazu Rauchfang-Dressing

Rauchfang's grill master salad

Lettuce of the season, fresh vegetables with Rauchfang dressing

mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet | 12,40 €
with strips of chicken breast fillet

mit Rinderfiletstreifen | 15,70 €
with strips of beef fillet

mit Riesengambas (2 Stück) | 18,50 €
with king prawns (2 pieces)

Rauchfangs Burgermeister

Rindfleischpattie aus eigener Herstellung, Tomaten-Concassée, Bacon, Gurke, gegrillte Zwiebeln, hausgemachte BBQ-Sauce und Salat im ofenfrischen Rustibrötchen, Kartoffelwedges mit Sourcream

Rauchfang's Burgermeister

Beef patties from own production, tomato concassée, bacon, cucumber, grilled onions, homemade BBQ sauce and salad in rusted bread roll fresh from the oven with potato wedges and sour cream

McV Burger

Quinoa-Pattie, Guacamole, gegrillte Zwiebeln, Salat, Tomaten-Concassée, Gurke und vegane Kräutersauce im mediterranen Brötchen dazu Süßkartoffelpommes und Aioli



| 13,90 €

McV Burger

Quinoa pattie, guacamole, grilled onions, salad, tomato concassée, cucumber and vegan herb sauce in a Mediterranean roll with sweet potato fritters and aioli

Hausgemachte Pasta

an Basilikum-Knoblauch-Pesto mit geschwenkten Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan



| 10,90 €

Homemade pasta

on basil garlic pesto with tilted cherry tomatoes and freshly shaved Parmesan

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Spezialität des Hauses

Chef's suggestion

Im offenen Kamin bereiten wir vor Ihren Augen über Buchenholz den original Idar-Obersteiner Schwenkbraten zu.

Hierzu servieren wir Ihnen einen Salatteller und einen Korb mit frischem Bauernbrot mit einer Schale hausgemachter Kräuterbutter.

In the open fireplace in front of your eyes we prepare the original Idar-Obersteiner Schwenkbraten over beech wood.

For this we serve a salad plate and a basket of fresh farmhouse bread with a bowl of homemade herb butter.

Schwenkbraten vom Schwein 200g *		12,90 €
<i>Schwenkbraten from pork 200g *</i>		

Schwenkbraten vom Schwein 350g *		18,50 €
<i>Schwenkbraten from pork 350g *</i>		

Ganzes Lendchen vom Schwein 250g *		17,20 €
<i>Whole pork loin 250g *</i>		

Roastbeef 200g *		21,40 €
Roastbeef 300g *		30,00 €

Rinderfilet 180g *		27,50 €
<i>Fillet of beef 180g *</i>		

Rinderfilet 250g *		36,90 €
<i>Fillet of beef 250g *</i>		

* Angabe entspricht dem Rohgewicht. Weitere Größen bereiten wir Ihnen auf Anfrage sehr gerne zu.

Indication corresponds to the gross weight. On request we will prepare more sizes for you with pleasure.

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.“

Johann Wolfgang von Goethe

Beilagen und Saucen zum Steak

Side dishes and sauces for steak

Ofenkartoffel mit Kräuterquark <i>Baked potato with herbs curd</i>		3,60 €
Bratkartoffeln <i>Chip potatoes</i>		2,80 €
Pommes frites <i>Fried potato chips</i>		2,40 €
Süßkartoffelpommes <i>Fried sweet potato chips</i>		3,60 €
Kartoffelkroketten <i>Potato croquettes</i>		2,80 €
Gebratenes Champignon-Zwiebelgemüse <i>Fried mushrooms with onions</i>		3,70 €
Prinzessbohnen im Speckmantel <i>Bush beans in bacon</i>		3,20 €
Gemüse der Saison <i>Vegetables of the season</i>		3,20 €
Champignonrahm-, Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder hollandaise <i>Mushrooms cream, pepper sauce, sauce béarnaise or hollandaise</i>		2,20 €
Salsa-Dip <i>Salsa dip</i>		2,00 €
Extra Korb mit 6 Scheiben Bauernbrot <i>Extra basket with 6 slices of farmhouse bread</i>		1,90 €
Extra Korb mit 12 Scheiben Bauernbrot <i>Extra basket with 12 slices of farmhouse bread</i>		3,50 €
Extra Schale mit Kräuterbutter <i>Extra bowl of herb butter</i>		2,30 €

„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige,
die den Geschmack zu schätzen wissen.“

Konfuzius

Hauptgänge

Main courses

Coq au Vin | 19,50 €
Französisches Stubenküken in Bordeaux gegart,
Schalotten und Wurzelgemüse dazu
Pariser Nusskartoffeln und Lardo

Coq au Vin
*Poussin cooked in Bordeaux, shallots and
root vegetables with pommes noisette and Lardo*

Lammfilet aus dem Wok | 29,50 €
mit Zuckerschoten, Champignons an Kartoffelschnee,
schwarzen Oliven und Ratatouillesalat

Lamb fillet from the wok
*with peas in the pod, mushrooms, fine mashed potatoes,
black olives and ratatouille salad*

Kalbsschnitzel | 21,00 €
in Parmesan gebacken, geschmorte Kirschtomaten,
schwarze Oliven dazu Limettenbandnudeln

Veal cutlet
*baked in Parmesan, braised cherry tomatoes,
black olives with lime tagliatelle*

Dorsch Saltimbocca | 24,60 €
mit Parmaschinken und Salbei an Graupenrisotto
mit Krustentierschaum dazu gemischter Salat

Codfish Saltimbocca
*with Parma ham and sage, barley risotto
with crustacean foam, mixed salad*

Surf´n Turf | 31,70 €
Sous-vide gegartes Rumpsteak mit Gambas
Makkaroni überbacken mit Parmesan, Ricotta und Büffelmozzarella
dazu Blattspinat

Surf´n Turf
*Sous-vide cooked rump steak with prawns,
macaroni baked with Parmesan, ricotta and buffalo mozzarella
spinach leaves*

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

Boccaccio

Desserts

Karamellierte Apfelspalten | 5,90 €
an hausgemachtem Zimteis und Sahne

Caramelized apple slices
with homemade cinnamon ice cream and whipped cream

Belgische Waffeln | 6,90 €
mit heißen Kirschen und Sahne

Belgian waffles
with hot cherries and whipped cream

Rauchfangs Dessertvariation | 10,90 €
Rauchfang's dessert variation

Unsere Highlights *Our highlights*

Crêpes Suzette | 12,90 €
am Tisch flambierte Crêpes mit Früchten und Vanilleeis

Crêpes Suzette
Crêpes flambéed at the table with fruits and vanilla ice cream

Flambierte Früchte | 9,90 €
für Sie am Tisch zubereitet mit Vanilleeis

Flambé fruits
prepared for you at the table with vanilla ice cream

*„Der Geist ist denselben Gesetzen unterworfen wie der Körper:
beide können sich nur durch beständige Nahrung erhalten.“*

Luc de Clapiers

Die Geschichte des Idar-Obersteiner Schwenkbratens

Es gibt diverse Versionen, die sich die Idar-Obersteiner über die Herkunft des Schwenkbratens erzählen.

Die, die man zumeist hört, möchte ich Ihnen, verehrter Gast, weitergeben, damit Sie in etwa wissen, wie diese Spezialität zustande kam:

Schon im 15. Jahrhundert wurden in Idar-Oberstein in zahlreichen Höhlen Edelsteine gefunden, die dann in wassergetriebenen Schleifereien bearbeitet wurden und ihren berühmten Idar-Obersteiner Schliff bekamen.

Ungefähr vor 250 Jahren wurde dann die Ergiebigkeit dieser Brüche immer geringer. Viele Schleiferfamilien mussten um ihre Existenz bangen. Die Jugend war es dann, die einsah, dass hier für Vater und Sohn die Arbeit nicht mehr ausreichte, um das tägliche Brot zu verdienen. Also wanderte man aus.

Die Ziele dieser jungen Leute lagen - ob Zufall oder geplant, kann man heute nicht mehr genau feststellen - fast durchweg auf dem südamerikanischen Kontinent. Die Überlieferung erzählt nun weiter, dass es eine Gruppe Idar-Obersteiner war, die sich als Musiker verdingt hatte und von Hazienda zu Hazienda zog.

Während einer Pause beim Aufspielen zum Tanz bemerkte einer der jungen Männer, dass der ganze Hof des Anwesens mit auffällig runden Steinen, mit wunderschönen Maserungen gepflastert war.

Als er einen dieser Steine zerschlug, fand er heraus, dass es sich durchweg um Achate von bis dahin unbekannter Schönheit handelte.

Von diesem Moment an war die Idar-Obersteiner Schleiferei vor dem Untergang gerettet. Schiffe, die von Südamerika nach Europa zurückfuhren, nahmen die Steine kostenlos als Ballast mit.

Diese jungen Leute waren es auch, die von den Campesinos (den Cowboys der Pampas) lernten, wie man auf ganz einfache Weise Schweine- und Rindfleisch auf das köstlichste über dem offenen Feuer zubereiten konnte.

Diejenigen, die nach Idar-Oberstein zurückkamen, brachten dieses Geheimnis der Fleischzubereitung mit.

Im Laufe der Jahre hat sich durch manche Verfeinerung beim Würzen der Spießbraten als Geheimitipp unter den Feinschmeckern herumgesprochen. Gebraten wird er nur über Buchenholz oder geschälter Eichenlohe. Anderes Holz zu nehmen, wäre fast Stilbruch.

Dazu einen deftigen Rettich-Salat, ein würziges Bier oder ein Glas guten Weines - Sie werden dieses lukullische Mahl so schnell nicht vergessen!

Übrigens: Es ist beim Spießbraten absolut üblich, wenn Sie die große Portion nicht auf einmal schaffen, sich ein Stück Papier geben zu lassen und den Rest mit nach Hause zu nehmen.

Denn fein aufgeschnitten, eine frische Scheibe deftigen Brotes dazu und mit dünnen Zwiebelringen garniert, ist er noch einmal eine Spezialität für sich.

Bleibt nur noch, Ihnen einen recht guten Appetit zu wünschen!

*„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste.“*

Oscar Wilde