



Aktuelles im Herbst!

Rheinischer Roter Vermouth

*Aperitif auf Eis 5,00 €
mit Mosel-Riesling-Sekt 6,50 €*

Herbstgeflüster

Ingwer | Grand Marnier | Riesling 7,80 €

Weinbergpfirsich – Spritz

Mosel-Riesling-Sekt | Weinbergpfirsichlikör | Bitter Lemon 7,80 €

Portwein – Tonic

7,80 €



Was unsere Küche **Besonders** macht?

*Ein starkes Team, dass sich aufeinander verlassen kann,
mit Spaß an der Arbeit und Fokus auf Qualität.*

Menü

Carpaccio von hausmariniertem Lachs
Salatkörbchen | Essigöl-Vinaigrette
Wachtelei | Tomate

20,00€



Cremesuppe vom Muskatkürbis
Shrimps | Knuspergarnele
Kerne | Öl

12,50 €



Kalbsfilet unter der Maronen-Nuss-Haube
Jus | Trüffelschaum
Herbstgemüse | Pastinaken-Kartoffelpüree

41,00 €



Ragout von roten Weinbergpfirsichen
Walnusseis in der Karamellblüte
Knusperhippe | Butterkuchen

14,50 €

Menü 74,00 €

Menübestellungen bis 13:00 Uhr / bis 20:00 Uhr

Weinbegleitung zum Menü

2024 Zeller schwarze Katz
Spätlese | trocken
Weingut Stephan Fischer | Zell



2022 Roter Riesling
Qualitätswein | trocken
Weingut Fuhrmann-Burg | Ellenz-Poltersdorf



2025 Spätburgunder
Qualitätswein | trocken
Weingut Sonneneck | Müden



2024 Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Spätlese | edelsüß
Weingut Quint | Wintrich

Menü mit Weinbegleitung 95,00 €

3 Weine mit 0,1 L und 1 Dessertwein 0,05 L

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Hausdressing | Paprika | Käse | Croutons – **vegetarisch** 9,50 €

Herbstsalat | fruchtige Vinaigrette | gepickelter Kürbis | Ziegenfrischkäse-Vulkanhof | Walnuss – **vegetarisch** 15,00 €

Feldsalat | Kräuterdressing mit Parmesan | Bresaola-Rinderschinken | Tomate | Ei | Croutons 16,50 €

Räucherlachsrose | Kartoffelrösti | Sahnemeerrettich | Crème Fraîche | Feldsalat 18,50 €

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 25,00 €

Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis | geröstete Kerne | Öl 11,00 €

Tafelspitzbrühe | Maultasche mit Fleischfüllung | Gemüsejulienne 11,00 €

Greimersburger Kartoffel-Sauerkrautsuppe | gebackene Blutwurst | Croutons 12,00 €

Vegetarisch – Vegan

Gemüsegulasch mit Kichererbsen | Kräuterreis | schwarzer Kümmel | Minze – **vegan** 21,50 €

Gefüllte Kürbisgnocchi | Petersilienwurzelschaum | Apfel | Brokkoli | Kerne | Feldsalat – **vegetarisch** 22,00 €

Rahmige Trüffel-Fettuccine | frisch gehobelter Trüffel | Herbstgemüse – **vegetarisch** 23,50 €

Große Salate

Salat Flammkäse | fruchtige-Vinaigrette | gepickelter Kürbis | Rote-Bete | Kerne | Radieschen – **vegetarisch** 22,00 €

Gebackenes Pankohühnchen | Herbstsalat | Essigöl-Vinaigrette | Knoblauchdip | Paprika | Orangen 24,00 €

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Greimersburger Butterkartoffel | Gartensalat 28,00 €

Gebratenes Lachsfilet | rahmige Kräutersaitlinge | Herbstgemüse | Fettuccine 34,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Umbestellung 2,00 € extra berechnen.

Fleisch

„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Greimersburger Kartoffelpüree 17,00 €

Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 21,50 €

Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Greimersburger Bratkartoffeln 23,50 €

Gebratene Wildschweinbratwürste | regionale Herstellung | Zwiebel-Specksauce | Sauerkraut | Bratkartoffel 25,00 €

Geschmorte Hirschkalbsbraten | Rotkohl | Apfel | Preiselbeeren | geschmelzte Kartoffelklöße 31,00 €

Rumpsteak | Rahmsauce von schwarzem Pfeffer | Herbstgemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 35,00 €

Knusprig geschmorte Ente | Rotkohl | Apfel | Preiselbeeren | geschmelzte Semmelknödel 36,00 €

Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 37,00 €

Kalbsfilet | Maronen-Nuss-Haube | Jus | Trüffelschaum | Herbstgemüse | Pastinaken-Kartoffelpüree 41,00 €

Vesper

Bauernbrot mit Zwiebelmett | Cornichons | Ei (3,5,14,15) 12,50 €

Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Basilikumpesto | Feldsalat | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 13,00 €

Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Feldsalat | Balsamico | Olivenöl | Apfel (3,5,14,15) 13,00 €

Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei (3,4,5,6,7) 16,50 €

Dessert Bestellungen bis 13:45 Uhr / 20:45 Uhr möglich

Herbstapfel-Tiramisu im Glas | Mandelkrokant | Löffelbiskuit 9,50 €

„Kaffee-Klatsch“ Espresso | Mandelkuchen mit Traube | Vanilleeis mit Schokokruste 9,00 €

„Dame Blanche“ Vanilleeis | Sahne | heiße Schokoladensauce 11,00 €

Ragout von roten Weinbergpfirsichen | Walnusseis in der Karamellblüte | Butterkuchen 14,50 €

Kalter Italiener 5,80 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis

Unsere Lieferanten:

Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen I Brot	Bäckerei Lutz, Büchel
Delikatessen-Großhandel	RUNGIS express AG, Meckenheim
Fisch	Deutsche See GmbH, Bremerhaven
Hunsrückei	Josef Henn, Wüschheim
Käserei	Bornwiesenhof Jaschok, Wilzenberg-Hußweiler
Kartoffeln	Familie Seul, Greimersburg
Metzgerei	Peter Hüntten, Löff
Senf	Historische Senfmühle, Cochem
Spargel	Walter Weckbecker, Müdener Berg – Wolfgang Jakobs, Weeze
Tomaten, Paprika, Feldsalat	Gärtnerei Schwarz, Ochtendung
Vermouth und Gewürze	Ueter & Herbs, Bad Ems
Ziegenkäse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen! Gerne bereitet unser 14-köpfiges Küchenteam die Speisen je nach Möglichkeit so für Sie zu, dass Ihre Unverträglichkeiten berücksichtigt werden. Allergene die in unseren Gerichten enthalten sind, können auf Anforderung eingesehen werden. Kontaktieren Sie dazu unser Servicepersonal.

(1=E621 Natriumglutamat, 2= E450 Dinatriumdiphosphat, 3=E301 Natriumascorbat, 4=E407 Carrageen, 5=E250 Natriumnitrit, 6=E202 Kaliumsorbat, 7=E120 echtes Karmin, 8=E150c Ammoniak Zuckerkulör, 9=E300 Ascorbinsäure, 11=E316Natriumisoascorbat, 12=E250 Natriumnitrit, 13=E472c Citronensäureester, 14=E325 Natriumlactat, 15=E262 Natriumacetat)