

Aktuelles im Herbst!

Rheinischer Roter Vermouth

Aperitif auf Eis 5
mit Mosel-Riesling-Sekt 6.5

Herbstgeflüster

Ingwer l Grand Marnier l Riesling 7.8

Weinbergpfirsich – Spritz

Mosel-Riesling-Sekt l Weinbergpfirsichlikör l Bitter Lemon 7.8

Portwein – Tonic

7.8



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 l Essigöl-Vinaigrette
Wachtelei l Tomate
20

Cremesuppe vom Muskatkürbis
Shrimps l Knuspergarnele
Kerne l Öl
13.5

Kalbsfilet unter der Maronen-Nuss-Haube
Jus l Trüffelschaum
Herbstgemüse l Pastinaken-Kartoffelpüree
41

Ragout von roten Weinbergpfirsichen
Walnusseis in der Karamellblüte
Knusperhippe l Butterkuchen
14,5

Menü 74
Menübestellungen bis 13:00 Uhr / bis 20:00 Uhr

Weinbegleitung zum Menü

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

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

2025 Spätburgunder
Qualitätswein l trocken
Weingut Sonneneck l Müden

2024 Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Spätlese l edelsüß
Weingut Quint l Wintrich

Menü mit Weinbegleitung 95
3 Weine mit 0,1 L und 1 Dessertwein 0,05 L

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat l Hausdressing l Paprika l Käse l Croutons – ***vegetarisch*** 9.5

Feldsalat l fruchtige Vinaigrette l gepickelter Kürbis l Ziegenfrischkäse-Vulkanhof l Walnuss – ***vegetarisch*** 15.5

Marinierter Hokaidokürbis I gebackene Knuspergarnelen l Melone Gurkensalat 16.5

Gebeizter Lachs „Exotisch“ l Sesamvinaigrette I Mango l Tomate l Paprika l Pinien l Wasabi 18.5

Gebratene Gänsestopfleber l Portweinjus l glasierte Apfelspalten l Maifelder Kartoffelschaum 25

Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis l geröstete Kerne l Öl 11

Tafelspitzbrühe I Maultasche mit Fleischfüllung I Gemüsejulienne 11

Greimersburger Kartoffel-Sauerkrautsuppe l gebackene Blutwurst l Croutons 12

Vegetarisch – Vegan

Gemüsegulasch mit Kichererbsen l Kräuterreis l schwarzer Kümmel l Minze – ***vegan*** 21.5

Gefüllte Kürbisgnocchi I Petersilienwurzelschaum l Apfel l Brokkoli l Kerne l Feldsalat – ***vegetarisch*** 22.5

Rahmige Trüffel-Fettuccine l frisch gehobelter Trüffel l Herbstgemüse – ***vegetarisch*** 24

Große Salate

Salat Flammkäse l fruchtige-Vinaigrette l gepickelter Kürbis l Rote-Bete l Kerne l Radieschen – ***vegetarisch*** 22.5

Gebackenes Pankohühnchen l Herbstsalat l Essigöl-Vinaigrette l Knoblauchdip l Paprika l Orangen 24

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten l Greimersburger Butterkartoffel l Gartensalat 28

Gebratenes Lachsfilet l rahmige Kräutersaitlinge l Herbstgemüse l Fettuccine 35

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

Fleisch

„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst l Zwiebelgeröstel l Apfel l Greimersburger Kartoffelpüree 17

Eifler Schnitzelspieß l Pilzrahmsauce l Brokkoli l Pommes-frites 21.5

Moselwinzersteak l Meerrettich l Röstzwiebeln l Bohnen l Greimersburger Bratkartoffeln 23.5

Gebratene Wildschweinbratwürste I regionale Herstellung l Zwiebel-Specksauce l Sauerkraut l Bratkartoffel 25.5

Geschmorter Hirschkalbsbraten l Rotkohl l Apfel l Preiselbeeren l geschmelzte Kartoffelklöße 31

Rumpsteak I Rahmsauce von schwarzem Pfeffer I Herbstgemüse l Kartoffelrösti l Strauchtomate 35

Knusprig geschmorte Ente l Rotkohl l Apfel l Preiselbeeren l geschmelzte Semmelknödel 36

Gekräuterter Lammrücken l Ratatouille-Gemüse l gebratene Polentaplätzchen 37

Kalbsfilet I Maronen-Nuss-Haube l Jus l Trüffelschaum I Herbstgemüse l Pastinaken-Kartoffelpüree 41

Vesper

Bauernbrot mit Zwiebelmett l Cornichons l Ei (3,5,14,15) 12.5

Bauernbrot mit Schnittkäse l Tomate l Basilikumpesto l Feldsalat l Balsamico l Olivenöl – ***vegetarisch*** 13

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

Weinbauernsülze l Remouladensauce l Bratkartoffeln l Tomate l Gurke l Ei (3,4,5,6,7) 16.5

Dessert

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

Kalter Italiener 5.8
Doppelter **Espresso** l Vanilleeis

Herbstapfel-Tiramisu im Glas l Mandelkrokant l Löffelbiskuit 9.5

„Kaffee-Klatsch“ Espresso l Mandelkuchen mit Traube l Vanilleeis mit Schokokruste 9

„Dame Blanche“ Vanilleeis I Sahne l heiße Schokoladensauce 11

Ragout von roten Weinbergpfirsichen l Walnusseis in der Karamellblüte l Butterkuchen 14.5

Unsere Lieferanten:

Brotbäckerei	Die Lohner’s, Polch
Brötchen l 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 Hünten, Löf
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 Dinatriumdiphoshpat, 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)