

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen
wünschen die Familie Bell mit dem ganzen Team.
Wir alle freuen uns sehr darauf,
Sie mit unserer regionalen Frischeküche
und der großen Auswahl an Weinen zu verwöhnen.

Eine kühle Erfrischung mit ...

Aperol – Spritz mit und ohne Alkohol 7.8

Weinbergpfirsich – Spritz 7.8

Holunder – Spritz 7.8

Limone-Basilikum – Spritz 7.8

Moselriesling-Sekt brut – Sektkellerei Treis, Zell 6

Aromatisiert mit: Holunder | Limone-Basilikum | Weinbergpfirsich 6.5

Moselriesling-Sekt **alkoholfrei** – Weingut Leitzgen, Bremm 6



Täglich frische Pfifferlinge

Pfifferling-Cappuccino | Sahne | Tortelloni | Knusperfocaccia – **vegetarisch** 12

Rahmige Pfifferlinge | geschmälzte Semmelknödel – **vegetarisch** 22

Rahmige Pfifferlinge | Tagliolini | Rucola – **vegetarisch** 22

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Sommergemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 35

Gebratenes Wolfsbarschfilet | rahmige Pfifferlinge | Brokkoli
Greimersburger Kartoffel-Knoblauchpüree | Strauchtomate 35



Bestellungen von dieser Speisekarte nehmen wir von **12:00 bis 13:30 Uhr** und **von 18:00 bis 20:30 Uhr** entgegen. Von **13:30 bis 18:00 Uhr** reichen wir unsere Vesperkarte.

Menü

Zweierlei vom Schwertfisch
Carpaccio | gebackene Praline



Pfifferling-Cappuccino
Sahne | Tortelloni
Knusperfocaccia



Rinderfilet „Surf & Turf“
Garnele | Jus
Sommergemüse
Kartoffel-Knoblauchpüree



Joghurt-Zitrus Panna cotta
Pfirsich | Pistazieneis

Menü 74

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

Weinbegleitung zum Menü

2023 Müdener Funkenberg
Kabinett trocken
Weingut Sonneneck, Müden



2024 Weißburgunder
Qualitätswein | trocken
Weingut Schneiders & Moritz | Pommern



2016 Cabernet Sauvignon
Bodegas Angel
Mallorca



2024 Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Spätlese | edelsüß
Weingut Quint, Wintrich

Menü mit Weinbegleitung 95

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

Vorspeisen

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

Vitello Tonnato vom jungen Kalb | Thunfischsauce | Strauchtomate | Olive | Kapern 19.5

Burrata auf Wiesenkräutersalat | Orangen-Vinaigrette | Avocado | Mango | Erdbeeren | Pinien – **vegetarisch** 16

Gebratene Riesengarnelen | Mangotatar mit rosa Beeren | Avocado 18.5

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Greimersburger Kartoffelschaum 25

Suppen

Tomaten-Süßkartoffelsuppe | Mango | Zuckerschoten | gebackenes Falafel-Bällchen – **vegan** 12

Mediterrane Knoblauchsuppe | Garnelen | Kräuter-Öl | getrocknete Tomaten | Croutons 13

Pfifferling-Cappuccino | Sahne | Tortelloni | Knusperfocaccia – **vegetarisch** 12

Vegetarisch – Vegan

Gemüseglasch mit Kichererbsen | Kräuterreis | schwarzer Kümmel – **vegan** 21.5

Gefüllte Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella | Brokkoli | Basilikumsauce | Rucola – **vegetarisch** 22

Rahmige Pfifferlinge | geschmälzte Semmelknödel – **vegetarisch** 22

Rahmige Pfifferlinge | Tagliolini | Rucola – **vegetarisch** 22

Große Salate

Gartensalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant – **vegetarisch** 22

Frühlingsalat mit gebackenem Pankohuhn | Essig-Öl-Vinaigrette | Knoblauchdip | Paprika | Orangen 23.5

Fisch

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

Gebratenes Wolfsbarschfilet | rahmige Pfifferlinge | Bimi | Kartoffel-Knoblauchpüree | Strauchtomate 35

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

Fleisch

„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Greimersburger Kartoffelpüree 16.5

Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 21.5

Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Greimersburger Bratkartoffeln 23.5

Schweinfilet „Regionalmarke Eifel“ | Brioche-Parmesankruste | Bimi | Bärlauch-Graupen 26

Gebackenes Pankohühnchen | fruchtige Thaicurrysauce | Ananas | Melone | Zuckerschoten | Basmatireis 26

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Sommergemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 35

Rinderfilet „Surf & Turf“ | Garnele | Jus | Sommergemüse | Greimersburger Kartoffel-Knoblauchpüree 41

Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 37

Gebratene Wildschweinbratwürste | regionale Herstellung | Zwiebel-Specksauce | Sauerkraut | Bratkartoffeln 25

Weineempfehlung
2016 Cabernet Sauvignon
Bodegas Angel, Mallorca
0,1 | 5.2 | 0,21 | 9,5

Vesper

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

Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Bärlauch-Pesto | Rucola | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 13

Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Rucola | Balsamico | Olivenöl | Erdbeere (3,5,14,15) 13

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

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ | pikante Sauce | Greimersburger Butterkartoffeln 15.5

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

Ragout von roten Weinbergpfirsichen | Walnusseis in der Karamellblüte | Sahne 14.5

„Kaffee-Klatsch“ Espresso | Mandelkuchen mit Erdbeere | Vanilleeis mit Schokokruste 9

Erdbeer-Tiramisu im Glas | Knusper-Flakes 9

Joghurt-Zitrus Panna cotta | Pfirsich | Pistazieneis 14

Kalter Italiener 5,90 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis

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

Unsere Lieferanten:

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

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte machen Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam. 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.

Speisekarte Sommer | Herbst 2026 in €

(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)