

Liebe Gäste!

Gerne nehmen wir mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:30 Uhr ihre Bestellungen entgegen.
Ab 13:45 Uhr bis 17:30 Uhr verwöhnen wir sie gerne mit unserer Vesperkarte!

Menü

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
Feldsalat | Essig-Ölvinaigrette | Wachtelei | Tomate
Maifelder Kartoffelschaum

Steinpilzcappuccino
Aromatisierte Sahne | Schinkengrissini

Medaillon vom Hirschrücken
Haselnuss-Honigkruste
Wirsing | Kürbisgnocchis

Ragout von roten Weinbergpflirsichen
Walnusseis | Karamellblüte
Knusperhippe

Menü 60,00 €

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

Weinbegleitung

2020 Müdener Funkenberg
Kabinett | trocken
Weingut Sonneneck | Müden

2018 Pinot Blanc | Qualitätswein | trocken
Weingut Richter | Winingen

2017 Spätburgunder | Edition B
Qualitätswein | trocken
Weingut Brogsitter | Grafschaft

2018 Sonnenuhr
Riesling | Auslese
Weingut Steffen-Prüm | Mosel

Menü mit Weinbegleitung 79,00 €

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

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Umbestellung 1,50 € extra berechnen.

(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)

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen! Gerne bereitet unser 12-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.

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Balsamico-Vinaigrette | Paprika | Croutons 6,00 €

Marinierte Rote Bete | Ziegenfrischkäse mit Honig | Walnüsse | Feldsalat | Essig-Ölvinaigrette 14,00 €

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust | Feldsalat | Wachtel | Tomate | Maifelder Kartoffelschaum 16,00 €

Gebratene Riesengarnelen | marinierter Fenchel | Knoblauchdip | Orangen | Paprika 16,00 €

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 20,00 €

Suppen

Cremesüppchen von roten Linsen | Garnelen | Joghurt | Chorizo | schwarzer Kümmel 8,50 €

Steinpilzcremesuppe | aromatisierte Sahne | Croutons 8,50 €

Vegetarisch – Vegan

Gemüsecurry | Basmati-Mandelreis | schwarzer Sesam – **vegan** 15,00 €

Kürbisgnocchis im Petersilienwurzelschaum | Apfel | Brokkoli – **vegetarisch** 17,50 €

Rahmige Trüffel-Fettuccine | frisch gehobelter Trüffel | Brokkoli | Karotte – **vegetarisch** 18,00 €

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Maifelder Butterkartoffel | Salatteller 22,50 €

Lachsfilet mit Orangepfeffer | Sesam | Weißweinschaum | Gebratene Nudeln | Rucola 27,50 €

Gebratener Kabeljau | Mühlensensauce | Wirsing | Maifelder Kartoffelschaum | Knusperspeck 28,50 €

Hauptgerichte:

- Pfälzer Saumagen | Weinsauerkraut | Maifelder Kartoffelpüree 14,50 €
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 15,50 €
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 16,50 €
Hirschedelgoulasch | Champignons | Preiselbeerbirne | Bohnenbündel | Butterspätzle 21,50 €
Knusprig geschmorte Bauernente | Apfelrotkohl | geschmälzte Kartoffelklöße 28,00 €
Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind | Pfeffersauce | Bohnen | Pommes-frites | Strauchtomate 28,00 €
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouillegemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €
Medaillons vom Hirschrücken | Haselnuss-Honigkruste | Birne | Wirsing | Kürbisnocchis 36,00 €

Salate:

- Wintersalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant 14,50 €
Gartensalat | Essig-Ölvinaigrette | gebackenes Pankohühnchen | Paprika | Orangen | Karotte | Dip 15,00 €

Vesper:

- Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Ei 8,50 €
Brot mit gekochtem oder rohem Schinken | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke | Ei (3,5,14,15) 9,50 €
Bratenbrot | Remouladensauce | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke | Ei 10,00 €
Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei (3,4,5,6,7) 12,50

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

- Mousse von Zartbitterschokolade | Ananasragout | rosa Beeren | Karamellcracker 9,50 €
Winterliche Eisvariation | Eierlikör-Mandel | Bratapfel | Trüffel-Praline | Orangen | Backpflaume | Hippe 10,50 €
Ragout von roten Weinbergpfirsichen | Walnusseis in der Karamellblüte | Knusperhippe 11,50 €

Kalter Italiener 5,80 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis

Unsere Lieferanten:

Aronia	Aronia-Plantage, Mittelstrimmig
BIO-Mühlenbrot	Vollkornbäckerei Barth, Niederfell
Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen	Café Belda, Burgen – Bäckerei Strahl, Mayen
Delikatessen-Großhandel	RUNGIS express AG, Meckenheim
Eifelkaninchen	Alfred Haupt, Landkern
Fisch	Deutsche See GmbH, Bremerhaven
Forelle und Aal – frisch und geräuchert	Christoph Barden, Schleuse Müden
Hunsrücke	Josef Henn, Wüschheim
Käserei	Bornwiesenhof Jaschok, Wilzenberg-Hußweiler
Maifelder Kartoffeln	Bernd Ackermann, Metternich
Metzgerei	Peter Hüntten, Löff
Obst und Gemüse	Peter Krämer, Koblenz-Lützel
Senf	Historische Senfmühle, Cochem
Spargel	Walter Weckbecker, Müdener Berg – Wolfgang Jakobs, Weeze
Tomaten, Paprika, Feldsalat	Gärtnerei Schwarz, Ochtendung
Reh und Rotwild	Familie Görden, Valwiger Berg
Weinbergpfirsiche	Familie Hennen, Ellenz-Poltersdorf
Ziegenkäse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld