

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

Räucherlachsrose auf Kartoffelrösti
Meerrettich | Feldsalat | Wachtelei

Cremsüppchen von Petersilienwurzeln
Shrimps | Öl

Hirschrücken im Speckmantel
gefüllt mit Backpflaume

Rosenkohl | fruchtige Serviettenknödel

Gratiniertes, geeistes Passionsfruchtörtchen
Ananas | Granatapfel | Hippensegel

Menü 60,00 €

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

Weinbegleitung

2020 St. Castorhöhle
Hochgewächs | trocken
Weingut Sonneneck | Müden

2020 Pommer Goldberg
Riesling Spätlese
Weingut Fuchs | Müden

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

Vorspeisen

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

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

Carpaccio v der geräucherten Gänsebrust | Feldsalat | Wachtelei | Tomate | Maif. Kartoffelschaum 16,00 €

Räucherlachsrose auf Kartoffelrösti | Meerrettich | Feldsalat in Essig-Ölvinaigrette 16,00 €

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

Suppen

Cremsüppchen von Maifelder Kartoffeln | Staudensellerie | Trüffel | Jakobsmuschel 11,50 €

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

Elsässer Saiblingsfilet | Riesling-Meerrettichsauce | Gemüsejulienne | Maifelder Kartoffelpüree 27,50 €
Skreifilet auf der Haut gebraten | Rahmsauerkraut | Maifelder Kartoffelpüree | Speck | Croutons 28,50 €

Hauptgerichte:

„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 13,50 €
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 15,50 €
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 16,50 €
Hirschedelgoulasch | Champignons | Preiselbeerbirne | Rotkohl | geschmälzte Semmelknödel 21,50 €
Knusprig geschmorte Bauernente | Apfelrotkohl | Serviettenknödel mit Trockenfrüchten 28,00 €
Rumpsteak mit Senf-Meerrettichkruste | Ofenkarotten | gebackene Kartoffelbällchen 28,00 €
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouillegemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €
Medaillons vom Hirschrücken | Haselnuss-Honigkruste | Birne | Wirsing | Kürbisgnocchis 36,00 €

Salate:

Wintersalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant 14,50 €
Gebratenes Skreifilet | Feldsalat in Essig-Ölvinaigrette | Maifelder Kartoffelschaum | Croutons 22,00 €

Vesper:

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

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

Gratiniertes, geeistes Passionsfruchtörtchen | Ananas | Granatapfel | Hippensegel 11,00 €
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 Görger, Valwiger Berg
Weinbergpfirsiche	Familie Hennen, Ellenz-Poltersdorf
Ziegenkäse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld