



Lust auf...!

Kalte Ente 7,50 €

Oder kühle Erfrischung mit Spritz

Aperol-Spritz

Holunder-Spritz

Limone-Basilikum-Spritz

Je 7,50€

Moselriesling-Sekt 0,1 L 6,00 €

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!

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

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. Kontaktieren Sie dazu unser Servicepersonal.

Täglich frische Pfifferlinge

*Kartoffel-Pfifferling-Rahmsuppe | Sahnehaube | Croutons – **vegetarisch** 9,50 €*

*Rahmige Pfifferlinge | geschmälzte Semmelknödel – **vegetarisch** 15,50 €*

*Rahmige Pfifferlinge | Tagliarini | Rucola – **vegetarisch** 15,50 €*

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Sommergemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 29,50 €

*Gebrautes Wolfsbarschfilet | rahmige Pfifferlinge | Brokkoli
Maifelder Kartoffel-Knoblauchpüree 29,50 €*



Liebe Gäste!

Menübestellungen nehmen wir gerne mittags bis 13:00 Uhr und abends bis 20:00 Uhr entgegen.

Menü

Carpaccio von hausmariniertem Lachs
Sommersalat | Essig-Öl-Vinaigrette
Tomate | Wachtelei | Grissini

Pfifferling-Cappuccino
Tortellini | Sahnehaube

Knusperfocaccia

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

Vanille-Crème Brûlée
Himbeersorbet | Hippensegel

Menü 64,00 €

Weinbegleitung

2020 Neefer Frauenberg
Riesling | Qualitätswein
Weingut Franzen | Bremm

2021 Weißburgunder
Qualitätswein | trocken
Weingut Schneiders & Moritz | Pommern

2017 Spätburgunder Edition B
Qualitätswein | trocken
Weingut Brogsitter | Grafschaft

2018 Honigberg
Riesling | Auslese
Weingut Steffen-Prüm | Mosel

Menü mit Weinbegleitung 84,00 €

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

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Hausdressing | Paprika | Käse | Croutons– **vegetarisch** 7,50 €

Burrata auf Wiesenkräutersalat | Orangen-Vinaigrette | Avocado | Mango | Erdbeeren | Pinien– **vegetarisch** 13,00 €

Gebratene Riesengarnelen | Sommersalate | Essig-Öl-Vinaigrette | Paprika | Orangen | Dip 16,50 €

Vitello Tonnato vom Milchkalb | Thunfischsauce | Strauchtomate | Olive | Kapern 16,50 €

Carpaccio von hausmariniertem Lachs | Sommersalat | Essig-Öl-Vinaigrette | Tomate | Wachtelei | Grissini 18,00 €

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

Suppen

Tomaten-Süßkartoffelsuppe | Mango | Zuckerschoten | Minze | gebackenes Falafelbällchen – **vegan** 9,50 €

Kartoffel-Pfifferling-Rahmsuppe | Sahnehaube | Croutons – **vegetarisch** 9,50 €

Knoblauchsuppe | Garnelen | Basilikum-Öl | getrocknete Tomaten | Croutons 10,50 €

Vegetarisch – Vegan

Thailändisches Gemüsecurry „Massaman“ | Erdnüsse | Basmatireis | schwarzer Sesam – **vegan** 15,00 €

Gnocchis mit Tomate und Mozzarella | Brokkoli | Basilikumsauce | Rucola – **vegetarisch** 17,50 €

Rahmige Trüffel-Tagliarini | frisch gehobelter Trüffel | Sommergemüse – **vegetarisch** 18,00 €

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Maifelder Butterkartoffel | Salatteller 24,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet | rahmige Pfifferlinge | Brokkoli | Maifelder Kartoffel-Knoblauchpüree 29,50 €

Hauptgerichte:

- „Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 14,00 €
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 16,50 €
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 17,50 €
Hirschedelgoulasch | Champignons | Preiselbeerbirne | Brokkoli | Butterspätzle 22,50 €
Schweinefilet „Regionalmarke Eifel“ Brioche-Parmesankruste | Brokkoli | Bärlauchgraupen | Tomate 24,50 €
Gebackenes Pankohühnchen | fruchtige Thaicurrysauce | Ananas | Melone | Zuckerschoten | Basmatireis 24,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Sommergemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 29,50 €
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouillegemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €
Rinderfilet „Surf & Turf“ | Garnele | Balsamicojus | Sommergemüse | Kartoffel-Knoblauchpüree 36,00 €

Salate:

- Gartensalat | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant – **vegetarisch** 16,00 €
Großer Sommersalat | Orangen-Vinaigrette | Erdbeeren | Mango | Avocado | gebackenes Pankohühnchen 21,00 €

Vesper:

- Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Ei – **vegetarisch** 9,50 €
Brot mit gekochtem oder rohem Schinken | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke | Ei ^(3,5,14,15) 10,50 €
Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei ^(3,4,5,6,7) 13,50

Dessert: Bestellungen mittags bis 13:45 Uhr / abends bis 21:00 Uhr möglich

- Geeiste Schokoladendelice mit Knusperboden | weiße Mousse | Früchte 10,00 €
Marinierte Erdbeeren | Lavendeleiscreme in der Karamellblüte | Mandelkuchen 11,00 €
Vanille-Crème Brûlée | Himbeersorbet | Hippensegel 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 Hünten, 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 Görgen, Valwiger Berg
Weinbergpfirsiche	Familie Hennen, Ellenz-Poltersdorf
Ziegenkäse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld

(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 Zuckerulöl, 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.