



## ***Lust auf...!***

***Kalte Ente 7,50 €***

*Mosel-Riesling-Sekt, Riesling, Zitronenrispe, Minze*

***Oder kühle Erfrischung mit Spritz:  
Vom roten Weinbergpfirsich,  
Holunder, Limone-Basilikum  
oder Aperol-Spritz  
je 7,50€***

***Klassisch ein Glas-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** 18,00 €*

*Rahmige Pfifferlinge | Tagliolini | Rucola – **vegetarisch** 18,00 €*

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

*Gebratenes Wolfsbarschfilet | rahmige Pfifferlinge | Brokkoli  
Maifelder Kartoffel-Knoblauchpüree 32,00 €*



## Menü

Thunfischcarpaccio  
Sushireis  
Cracker | Wasabi



Pfifferlingcappuccino  
Tortellini | Sahnehaube  
Knusperfocaccia



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



Vanille-Creme-Brûlée  
Himbeersorbet | Hippensegel

Menü 68,00 €

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

## Weinbegleitung zum Menü

2021 Roter Riesling  
Qualitätswein | trocken  
Weingut Fuhrmann-Burg | Ellenz-Poltersdorf



2022 Weißburgunder  
Qualitätswein | trocken  
Weingut Schneiders & Moritz | Pommern



2020 Frühburgunder  
Qualitätswein | trocken  
Weingut Brogsitter | Grafschaft | Ahr



2019 Wintricher Großer Herrgott  
Riesling Spätlese | mild  
Weingut Quint | Wintrich

Menü mit Weinbegleitung 89,00 €

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

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

### Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Hausdressing | Paprika | Käse | Croutons – **vegetarisch** 8,00 €

Burrata auf Wiesenkräutersalat | Orangenvinaigrette | Avocado | Mango | Erdbeeren | Pinien – **vegetarisch** 13,50 €

Gebratene Riesengarnelen | Sommersalate | Essigölvinaigrette | Paprika | Orangen | Dip 17,50 €

Vitello Tonnato vom Milchkalb | Thunfischsauce | Strauchtomate | Olive | Kapern 18,00 €

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 23,00 €

### Suppen

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

Tomaten-Süßkartoffelsuppe | Mango | Zuckerschoten | gebackenes Falafel-Bällchen – **vegan** 10,00 €

Knoblauchsuppe | Garnelen | Basilikum-Öl | getrocknete Tomaten | Croutons 11,00 €

### Vegetarisch – Vegan

Gemüsegulasch mit Kichererbsen | Kräuterreis | schwarzer Kümmel – **vegan** 18,00 €

Gefüllte Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella | Brokkoli | Basilikumsauce | Rucola – **vegetarisch** 19,50 €

Rahmige Pfifferlinge | geschmälzte Semmelknödel – **vegetarisch** 18,00 €

Rahmige Pfifferlinge | Tagliolini | Rucola – **vegetarisch** 18,00 €

### Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Maifelder Butterkartoffel | Gartensalat 25,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet | rahmige Pfifferlinge | Brokkoli | Kartoffel-Knoblauchpüree | Strauchtomate 32,00 €

### Hauptgerichte

- „Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 15,00 €  
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 17,50 €  
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 18,50 €  
Schweinefilet “Regionalmarke Eifel” Brioche-Parmesankruste | Brokkoli | Bärlauchgrauen | Tomate 25,00 €  
Gebackenes Pankohühnchen | fruchtige Thaicurrysauce | Ananas | Melone | Zuckerschoten | Basmatireis 25,00 €  
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen | Sommergemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 29,50 €  
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €  
Rinderfilet „Surf & Turf“ | Garnele | Jus | Sommergemüse | Maifelder Kartoffel-Knoblauchpüree 37,00 €

### Salate

- Gartensalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant – **vegetarisch** 18,00 €  
Großer Sommersalat | Orangen-Vinaigrette | Erdbeeren | Mango | Avocado | gebackenes Pankohühnchen 21,00 €

### Vesper

- Bauernbrot mit Zwiebelmett | Cornichons | Ei (3,5,14,15) 11,00 €  
Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Basilikumpesto | Rucola | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 12,00 €  
Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Rucola | Balsamico | Olivenöl | Erdbeere (3,5,14,15) 12,00 €  
Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei (3,4,5,6,7) 14,50 €

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

- Kleine Sorbetvariation | Melone | Erdbeere | Knusperchip 11,00 €  
Limoncello-Joghurteis im Karamellblatt | marinierte Erdbeeren | Mandelkuchen 11,00 €  
Vanille Creme-Brûlée | Himbeersorbet | Hippensegel 12,00 €

*Kalter Italiener 5,80 €  
Doppelter Espresso | Vanilleeis*

## Unsere Lieferanten:

BIO-Mühlenbrot	Vollkornbäckerei Barth, Niederfell
Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen	Café Belda, Burgen – Bäckerei Dören, Bruttig-Fankel
Delikatessen-Großhandel	RUNGIS express AG, Meckenheim
Fisch	Deutsche See GmbH, Bremerhaven
Forelle und Aal – frisch und geräuchert	Christoph Barden, Schleuse Müden
Hunsrückei	Josef Henn, Wüschheim
Käserei	Bornwiesenhof Jaschok, Wilzenberg-Hußweiler
Maifelder Kartoffeln	Bernd Ackermann, Metternich
Metzgerei	Peter Hüntten, Löff
Senf	Historische Senfmühle, Cochem
Spargel	Walter Weckbecker, Müdener Berg – Wolfgang Jakobs, Weeze
Tomaten, Paprika, Feldsalat	Gärtnerei Schwarz, Ochtendung
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 Zuckerulör, 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.