

Aktuelles im Herbst!

Pfläumchen

Mosel-Riesling-Sekt | Pflaumenlikör 6,50 €

„Unser Klassiker“

Mosel-Riesling-Sekt | Essenz von Limone und Basilikum 6,50 €

Weinbergpfirsich – Spritz

Mosel-Riesling-Sekt | Weinbergpfirsichlikör | Bitter Lemon 7,50 €

Aperol – Spritz

Mosel-Riesling-Sekt | Aperol 7,50 €

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.



*Ein stabiles Haus durchsteht alle Höhen und Tiefen und spendet
denen, die darin wohnen und Herberge finden, Schutz und Geborgenheit*

Menü

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
Feldsalat | Maifelder Kartoffelschaum
Tomate | Wachtelei



Exotische Kürbissuppe
Shrimps | Knuspergarnele | Kerne | Öl



Scheibchen vom Kalbsrücken
Rahmige Kräutersaitlinge
Herbstgemüse | Tagliarini



Orangeneiscreme
Schokoladen-Knusperschnitte
Joghurtcrispy

Menü 68,00 €

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

Weinbegleitung zum Menü

2020 Zeller Schwarze Katz
Riesling | Spätlese | trocken
Weingut Stefan Fischer | Zell



2022 Pommerner Goldberg
Riesling | Spätlese | feinherb
Weingut Johannes Fuchs | Pommern



2022 Spätburgunder
Qualitätswein | trocken
Weingut Sonneneck | Müden



2017 Sonnenuhr
Riesling | Auslese | edelsüß
Weingut Steffen-Prüm | Mosel

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** 8,50 €

Feldsalat | Apfel-Honigdressing | Cranberrys | Kerne | Radieschen | Croutons – **vegetarisch** 13,50 €

Marinierte Rote Bete | Ziegenfrischkäse mit Honig | Walnüsse | Feldsalat | Essig-Öl-Vinaigrette – **vegetarisch** 16,50 €

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust | Feldsalat | Wachtelai | Tomate | Maifelder Kartoffelschaum 18,50 €

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

Suppen

Exotische Kürbissuppe | geröstete Kerne | Kürbiskernöl – **vegan** 9,00 €

Steinpilzcappuccino | Pilz-Tortelloni | Sahne | Knusperfocaccia – **vegetarisch** 10,00 €

Kartoffel-Sellerie-Cremesüppchen | Staudensellerie | Sahne | Trüffel – **vegetarisch** 11,50 €

Vegetarisch – Vegan

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

Kürbis-Gnocchi im Petersilienwurzelschaum | Apfel | Brokkoli – **vegetarisch** 19,50 €

Rahmige Trüffel-Tagliarini | frisch gehobelter Trüffel | Herbstgemüse - **vegetarisch** 19,50 €

Fisch

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

Gebratenes Lachsfilet | rahmige Kräutersaitlinge | Herbstgemüse | Tagliarini 31,00 €

Hauptgerichte

„Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 15,00 €
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 18,00 €
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 19,00 €
Hirschedelgoulasch | Champignons | Preiselbeerbirne | Bohnenbündel | Butterspätzle 24,50 €
Rumpsteak | Rahmsauce von schwarzem Pfeffer | Herbstgemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 29,50 €
Knusprig geschmorte Bauernente | Apfel | Preiselbeeren | Rotkohl | geschmälzte Semmelklöße 33,00 €
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €
Scheibchen vom Kalbsrücken | rahmige Kräutersaitlinge | Herbstgemüse | Tagliarini 36,00 €
Hirschrückenscheiben | Wildjus | Apfelrotkohl | Karotte | Kürbis-Gnocchi 37,00 €

Salate

Gartensalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant – **vegetarisch** 18,50 €
Herbstsalate | Apfel-Honig-Vinaigrette | Kerne | Cranberrys | Radieschen | gebackenes Pankohühnchen 21,00 €

Vesper

Bauernbrot mit Zwiebelmett | Cornichons | Ei (3,5,14,15) 11,00 €
Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Basilikumpesto | Feldsalat | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 12,00 €
Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Feldsalat | Balsamico | Olivenöl | Apfel (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

Mousse von weißer Schokolade | Ananasragout | rosa Beeren | Karamellcracker 11,00 €
Bratapfelsorbet | Mandelkuchen | Vanillecreme | Knusperhippe 12,00 €
Orangeneiscreme | Schokoladen-Knusperschnitte | Joghurtcrispy 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.