

A scenic winter landscape featuring a snow-covered path that winds through a mountainous area. On the left, a wooden bench sits on a rocky outcrop. To the right, a vineyard is visible, with its vines covered in snow and supported by wooden stakes. The background shows more snow-covered hills under a clear blue sky.

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen wünscht die Familie Bell mit dem ganzen Team.
Wir alle freuen uns sehr darauf, Sie mit unserer regionalen Frischeküche und der großen Auswahl an Weinen zu verwöhnen.

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

Aperitif-Empfehlung!

Aromatisch

Mosel-Riesling-Sekt | Wermut 6,50 €

„Ginger“

Mosel-Riesling-Sekt | Ingwerlikör 6,50 €

Weinbergpfirsich – Spritz

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

Aperol – Spritz

Mosel-Riesling-Sekt | Aperol 7,50 €



Menü

Gebratene Riesengarnelen
Mango-Tatar | rosa Beeren
Avocado



Cappuccino von Steinpilzen
Aromatisierte Sahne
Trüffel-Tortelloni | Knusperfocaccia



Medaillon vom Rinderfilet
Ofenkarotten
Kartoffel-Sellerieschaum



Bavarois mit Kaffeearoma
Blutorangensorbet | Kumquats
Granatapfelkerne | Schokoladenhippe

Menü 72,00 €

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

Weinbegleitung

2022 Sauvignon Blanc
Qualitätswein | trocken
Weingut Heinrich Basten | Ellenz-Poltersdorf



2022 Müdener Funkenberg
Riesling-Hochgewächs | feinherb
Weingut Sonneneck | Müden



2018 MANO NEGRA
Rotwein-Cuvée | trocken
Weingut Philipp Kuhn | Pfalz



2018 Honigberg
Riesling | Auslese | edelsüß
Weingut Steffen-Prüm | Mosel

Menü mit Weinbegleitung 93,00 €

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

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Sauerrahm-Dressing | Paprika | Käse | Croutons – **vegetarisch** 9,50 €

Feldsalat | Balsamico-Vinaigrette | Ziegenfrischkäse | Zwergorangen | Rote Bete | Radieschen – **vegetarisch** 14,50 €

Sautierte Wildschweinleberscheiben | winterliche Salate | Balsamico-Vinaigrette 16,50 €

Räucherlachsrose | Kartoffelrösti | Sahnemeerrettich | Feldsalat | Essig-Öl-Vinaigrette 18,50 €

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 25,00 €

Suppen

Cremesüppchen vom Kürbis | geröstete Kerne | Kürbiskernöl – **vegetarisch** 10,00 €

Steinpilz-Cappuccino | Aromatisierte Sahne | Trüffel-Tortelloni | Knusperfocaccia – **vegetarisch** 11,00 €

Vegetarisch – Vegan

Gemüse-Pilzragout | geschmälzte Kartoffelklöße – **vegetarisch** 19,50 €

Gemüsegulasch mit Kichererbsen | Kräuterreis | schwarzer Kümmel – **vegan** 19,80 €

Kürbis-Gnocchi im Petersilienwurzelschaum | Apfel | Brokkoli – **vegetarisch** 21,50 €

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Maifelder Butterkartoffel | Gartensalat 27,00 €

„Skrei“ der junge Kabeljau aus Norwegen | Rahmsauerkraut | Maifelder Kartoffelpüree | Speck | Croutons 34,00 €

Hauptgerichte

- „Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 16,50 €
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 19,80 €
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 21,50 €
Hirschkalbsbraten | Pfifferlinge | Apfelrotkohl | geschmälzte Semmelknödel 28,50 €
Rumpsteak in Mühlensensauce | Kräutersaitlinge | Ofenkarotten | gebackene Kartoffelnocken 32,50 €
Rosa gebratene Entenbrust | Asiatisches Gemüse | Basmati-Mandelreis | Sesam 33,00 €
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €
Gebratene Rehnüsschen | Wildrahmsauce | Apfelrotkohl | Kräutersaitlinge | gebackene Kartoffelbällchen 34,00 €

Salate

- Salat Flammkäse | Balsamico-Vinaigrette | Rote Bete | Radieschen | Kumquats – **vegetarisch** 19,00 €
Wintersalate | Essig-Öl-Vinaigrette | Gebratene Riesengarnelen | Knoblauchdip | Paprika | Orangen 24,50 €

Vesper

- Bauernbrot mit Zwiebelmett | Cornichons | Ei (3,5,14,15) 12,00 €
Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Basilikum-Pesto | Feldsalat | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 13,00 €
Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Feldsalat | Balsamico | Olivenöl | Apfel (3,5,14,15) 13,00 €
Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei (3,4,5,6,7) 16,00 €

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

- Mousse von Zartbitterschokolade | Ananasragout | rosa Beeren | Karamellcracker 12,00 €
Crème Brûlée | Cassissorbet | Hippensegel 13,50 €
Bavarois mit Kaffeearoma | Blutorangensorbet | Kumquats | Granatapfelkerne | Schokoladenhippe 13,50 €

*Kalter Italiener 5,90 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis*

Unsere Lieferanten:

BIO-Mühlenbrot	Vollkornbäckerei Barth, Niederfell
Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen	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
Hunsrücke	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
Vermouth und Gewürze	Ueter & Herbs, Bad Ems

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen! Gerne bereitet unser 14-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.

(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.