

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen wünschen 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.

## ***Eine kühle Erfrischung mit ...***

***Aperol – Spritz***

***Holunder – Spritz***

***Weinbergpfirsich – Spritz***

*je 7,50 €*

*Moselriesling-Sekt – Sektkellerei Treis 6,00 €*

*Moselriesling-Sekt **alkoholfrei** – Weingut Leitzgen 6,00 €*



# Aktuelles zur Spargelzeit!

**Unser Spargelwein**  
2022 Elbling QbA  
Wein- und Sektgut Leitzgen, Bremm  
0,2l 7,50



Cremesüppchen vom weißen Stangenspargel Spargel­einlage   Sahnehaube   Schnittlauch-Öl	10,00 €
<b>Portion frischer Stangenspargel</b>	23,00 €
mit feinem Röschen von Serrano-Schinken	29,80 €
mit kleinem gebratenem Schweineschnitzel	31,00 €
mit Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind   Rahmsauce vom grünen Pfeffer	39,50 €

**Zu allen Spargel­hauptgerichten servieren wir Sauce Hollandaise und Maifelder Kartoffeln.**

## Menü

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



Bärlauch-Cappuccino  
Garnele | Sahne



Medaillon vom Kalbsrücken  
Brioche-Parmesankruste  
Rahmige Spitzmorcheln  
Spargel | Karotten | Knusperbällchen



Vanille-Quark-Törtchen  
Rhabarbersorbet | Erdbeeren

Menü 72,00 €

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

## Weinbegleitung

### zum Menü

2022 Weißburgunder  
Qualitätswein | trocken  
Weingut Schneiders & Moritz | Pommern



2020 Pommerner Goldberg  
Riesling Spätlese | halbtrocken  
Weingut Johannes Fuchs | Pommern



2022 Spätburgunder  
Qualitätswein | trocken  
Weingut Sonneneck | Müden



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

Menü mit Weinbegleitung 93,00 €

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

Kleiner Wiesenkräutersalat | Balsamico-Vinaigrette | mariniertes Spargel | Erdbeeren – **vegetarisch** 14,50 €

Serrano-Schinken | mariniertes Spargel | Tomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Frühlingssalate 16,50 €

Gebratene Riesengarnelen | Gartensalate in Essig-Öl-Vinaigrette | leichter Knoblauchdip | Paprika | Orangen 19,00 €

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

### Suppen

Cappuccino vom jungen Bärlauch | Ricotta-Spinat-Tortelloni | Sahnehaube | Focaccia-Chip – **vegetarisch** 10,00 €

Cremesüppchen vom weißen Stangenspargel | Spargelreinlage | Sahne | Schnittlauch-Öl – **vegetarisch** 10,00 €

Karotten-Ingwersüppchen | Kaiserschoten | Nusskrokant | Chili | schwarzer Sesam | Knuspergarnelen 12,50 €

### Vegetarisch – Vegan

Gemüsecurry | Basmati-Mandelreis | schwarzer Sesam – **vegan** 19,50 €

Rahmige Trüffel-Tagliolini | frisch gehobelter Trüffel | Brokkoli | Karotten – **vegetarisch** 19,50 €

Gefüllte Gnocchi mit Frühlingskräutern | Schnittlauchsauce | Spargel | Karotten – **vegetarisch** 21,50 €

### Große Salate als Hauptgericht

Gartensalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant – **vegetarisch** 21,00 €

Frühlingsalat mit Pankohuhn | Gartensalate | Essig-Öl-Vinaigrette | Knoblauchdip | Paprika | Orangen 23,00 €

### Fisch

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

Gebratenes Kabeljaufilet | Rieslingsauce | junge Gemüse | Bärlauchgrauen mit Speck | Strauchtomate 34,00 €

## Fleisch

„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 €

In Sesam gebratene Poulardenbrust | Rote Thaicurrysauce | Wokgemüse | Basmatiduftreis 26,00 €

Schweinefilet “Regionalmarke Eifel” Brioche-Parmesankruste | grüner Spargel | Bärlauchgrauen | Tomate 26,00 €

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind | Pfeffersauce | Frühlingsgemüse | Kartoffelrösti | Tomate 32,50 €

Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben | Morchelrahmsauce | Frühlingsgemüse | Tagliolini 36,00 €

## Vesper

Bauernbrot mit Zwiebelmett | Cornichons | Ei (3,5,14,15) 12,00 €

Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Basilikumpesto | Rucola | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 13,00 €

Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Rucola | Balsamico | Olivenöl | Erdbeere (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 im Glas fein garniert 7,50

„Kaffee-Klatsch“ Espresso | Mandelkuchen mit Erdbeere | Vanilleeis mit Schokokruste 8,50 €

Eierlikör-Mandel-Parfait auf Biskuit | Salzkaramell | Orangen 11,50 €

Vanille-Quark-Törtchen | Rhabarbersorbet | Erdbeeren | Knusperhippe 13,50 €

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

*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
Hunsrückei	Josef Henn, Wüschheim
Käserei	Bornwiesenhof Jaschok, Wilzenberg-Hußweiler
Maifelder Kartoffeln	Bernd Ackermann, Metternich
Metzgerei	Peter Hüntes, Löf
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 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.