



## ***Aktuelles im Winter!***

### ***Wintertraum***

*Mosel-Riesling-Sekt | Orangenlikör 6,50 €*

### ***Rheinischer Vermouth***

*Aperitif mit Botanicals auf Eis 5,00 €*

*mit Mosel-Riesling-Sekt 6,50 €*

### ***Weinbergpfirsich – Spritz***

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

### ***Portwein – Tonic***

*7,00 €*



*Auch in der ruhigen Jahreszeit haben wir täglich durchgehend geöffnet.  
Nur vom 20. Januar bis 12. Februar 2025 machen wir eine kreative Winterpause!*

## Menü

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust  
Feldsalat | Essigöl-Vinaigrette  
Kartoffelpüree | Wachtelei | Tomate



Exotische Kürbissuppe  
Shrimps | Knuspergarnele  
Kerne | Öl



Hirschmedaillon  
Haselnuss-Honigkruste  
Wirsing | Karotte | gebackene Kartoffelbällchen



Orangeneiscreme  
Schokoladen-Knusperschnitte  
Joghurtcrispy

Menü 72,00 €

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

## Weinbegleitung

### zum Menü

2023 Grauburgunder  
Qualitätswein | trocken  
Weingut Heinrich Basten, Ellenz-Poltersdorf



2021 „Leichtgewicht“  
Riesling | Qualitätswein | halbtrocken  
Bioweingut Christina Andrae, Ernst



2017 Blaufränkisch  
Spontangärung | Bioqualität | trocken  
Weingut Leo Hillinger, Jois, Österreich



2021 Wintricher Ohligsberg Spätlese  
Riesling | edelsüß  
Weingut Quint, Wintrich

Menü mit Weinbegleitung 93,00 €

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

### Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Hausdressing | Paprika | Käse | Croutons – **vegetarisch** 9,50 €

Feldsalat | Apfel-Honigdressing | Cranberrys | Kerne | Radieschen | Croutons – **vegetarisch** 15,50 €

Marinierte Rote Bete | Ziegenfrischkäse mit Honig | Walnüsse | Feldsalat | Essig-Ölvinaigrette— **vegetarisch** 18,00 €

Räucherlachsrose | Kartoffelrösti | Sahnemeerrettich | Crème Fraîche | Feldsalat 18,50 €

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust | Feldsalat | Kartoffelpüree | Wachtelei | Tomate 19,80 €

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

### Suppen

Tafelspitzbrühe | Maultasche mit Fleischfüllung | Gemüse 10,00 €

Exotische Kürbissuppe | Shrimps | geröstete Kerne | Öl 11,00 €

Steinpilzcappuccino | Tortelloni | aromatisierte Sahne | Trüffel | Schinkengrissini 12,50 €

### Vegetarisch – Vegan

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

Gefüllte Kürbisgnocchi | Petersilienwurzelschaum | Apfel | Brokkoli | Kerne | Feldsalat – **vegetarisch** 21,50 €

Rahmige Trüffel-Fettuccine | frisch gehobelter Trüffel | Wintergemüse – **vegetarisch** 21,50 €

### Fisch

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

Gebratenes Lachsfilet | rahmige Kräutersaitlinge | Wintergemüse | Fettuccine 32,00 €

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

## 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 €  
Hirschedelgulasch | Pfifferlinge | gefüllte Birne | Brokkoli | Butterspätzle 28,50 €  
Rumpsteak in Rahmsauce von schwarzem Pfeffer | Wintergemüse | Kartoffelrösti | Strauchtomate 33,00 €  
Knusprig geschmorte Ente | Apfelrotkohl | geschmälzte Kartoffelklöße 35,00 €  
Gekräterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 35,00 €  
Medaillon vom Hirschrücken | Haselnuss-Honigkruste | Wirsing | Karotte | gebackene Kartoffelbällchen 37,00 €

## Salate

- Salat Flammkäse | Balsamico-Vinaigrette | Rote Bete | Radieschen | Kumquats – **vegetarisch** 21,00 €  
Gebackener Pankolachs | Wintersalat | Essigöl-Vinaigrette | Knoblauchdip | Paprika | Orangen 24,00 €

## Vesper

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

- Bratapel-Tiramisu im Glas | Mandelkrokant | Löffelbiskuit 7,50 €  
„Kaffee-Klatsch“ Espresso | Mandelkuchen mit Traube | Mokkaeis mit Schokokruste 8,50 €  
„Dame Blanche“ Vanilleeis | Sahne | heiße Schokoladensauce 9,50 €  
Orangeneiscreme | Schokoladen-Knusperschnitte | Joghurtcrispy 13,50 €
- Kalter Italiener 5,80 €  
Doppelter Espresso | Vanilleeis

## Unsere Lieferanten:

Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen   Brot	Bäckerei Schrey, Kastellaun
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
Kartoffeln	Familie Seul, Greimersburg
Metzgerei	Peter Hüntten, Löff
Senf	Historische Senfmühle, Cochem
Spargel	Walter Weckbecker, Müdener Berg – Wolfgang Jakobs, Weeze
Tomaten, Paprika, Feldsalat	Gärtnerei Schwarz, Ochtendung
Vermouth und Gewürze	Ueter & Herbs, Bad Ems
Ziegenkäse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld

**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)