

APERITIFS



Port weiß oder rot	5 cl	3,80 €
Martini weiß oder rot	5 cl	3,80 €
Sherry	5 cl	3,80 €
Pêche Mignon <i>Roter Weinbergspfrirschlikör & Sekt</i>	0,10 l	5,50 €
Riesling-Winzersekt	0,10 l	4,50 €
„Mosel-Kir-Royal“ <i>Crème de Cassis mit Moselsekt</i>	0,10 l	5,50 €
MoSecco-Perlwein	0,20 l	5,50 €
Aperol Spritz ¹	0,20 l	7,00 €
Hugo	0,20 l	7,00 €

Alle Weine und weinhaltinge Getränke enthalten Sulfite.

BIERE



Warsteiner Pils vom Fass	0,30 l	3,60 €
Warsteiner Pils vom Fass	0,40 l	4,50 €
Warsteiner Pils „Spezial“ <i>mit Moselsekt</i>	0,30 l	4,50 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
Weizenbier Hefe / Dunkel	0,50 l	5,50 €
Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
Radler ^{1,2}	0,30 l	3,60 €
Radler ^{1,2}	0,40 l	4,50 €

ALKOHOL-FREI



Bitter Lemon <i>Chininhaltig</i>	0,20 l	3,50 €
Tonic Water <i>Chininhaltig</i>	0,20 l	3,50 €
Coca-Cola koffeinhaltig ^{1,2,3}	0,30 l	3,50 €
Coca-Cola zero koffeinhaltig ^{1,2,3}	0,20 l	2,80 €
Fanta - Sprite ^{1,2,3}	0,30 l	3,50 €
GEROLSTEINER		
Mineralwasser Naturell Medium	0,25 l	2,80 €
Mineralwasser Naturell Medium	0,50 l	4,80 €
Mineralwasser Naturell Medium	0,75 l	6,50 €
Cola-Fanta-Mix koffeinhaltig ^{1,2,3}	0,30 l	3,50 €
Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,30 l	4,00 €
Johannisbeernektar	0,20 l	3,50 €
Johannisbeernektar-Schorle	0,40 l	5,80 €
Orangensaft	0,20 l	3,50 €
Orangensaft-Schorle	0,40 l	5,80 €
Traubensaft	0,20 l	3,50 €
Multi-Vitamin Fruchtnektar	0,20 l	3,00 €
Ice-Tea	0,30 l	3,00 €
Glas Milch	0,20 l	2,00 €

FÜR KÜHLE TAGE

Hot Aperol ¹	0,20 l	5,80 €
Glühwein weiß <i>Enthält Sulfite</i>		5,20 €
Glühwein rot <i>Enthält Sulfite</i>		5,90 €

SCHNÄPSE EISGEKÜHLT

Malteser	2 cl	3,50 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	4,00 €

SUPPEN



Rieslingsuppe <i>Hühnerbrühe Moselriesling Sahne Griebenschmalzbrot</i>	7,50 €
Tomaten-Creme-Suppe Toast	6,40 €
Gulaschsuppe hausgemacht Brot	7,20 €
Teller Winzererbseintopf ^{2,3} <i>Würstchen Bauernbrot</i>	8,20 €
Moselländische Kartoffelsuppe <i>Lachsstreifen</i>	7,80 €

KÖSTLICHKEITEN



Homestyle Eifel-Burger (200g) <i>vom Eifelrind Burgerbrötchen Salatblatt (zusätzlich 1 Scheibe Gouda 1,50 €)</i>	16,50 €
Homestyle Eifel-Burger (200g) <i>vom Eifelrind Burgerbrötchen Salatblatt Pommes frites (zusätzlich 1 Scheibe Gouda 1,50 €)</i>	20,50 €
Caesar-Salat <i>Hähnchenbrust Blattsalate gehobeltem Parmesan Croutons Caesardressing</i>	15,80 €
Fitness-Bowl ^{2,3} <i>großer Salatteller Schinken Käse Ei Brot</i>	14,80 €
Winzersülze <i>Remouladensauce Bratkartoffeln</i>	14,80 €
Geräucherter Lachs ³ <i>Sahnemeerrettich zwei Reibekuchen</i>	14,50 €
Toast Hawaii ^{2,3} <i>Gekochter Schinken Ananas Käse überbacken Salatteller</i>	14,80 €

FISCH & GEFLÜGEL



Fish & Chips ² <i>3 Dips Pommes-Frites Erbsen</i>	16,90 €
Asiatisches Putencurry ² <i>Asiatisches Gemüse pikante Sauce Kokosmilch Basmati-Reis</i>	15,80 €
„Lachsfilet in Riesling-Rahm“ <i>Blattspinat Bunte Penne</i>	22,80 €
Hähnchenfilet <i>Moselwein-Rahm-Sauce Mandel-Broccoli Basmati-Reis</i>	18,80 €
Club-Sandwich ^{1,2,3} <i>Toast Hähnchenbrust Salat Ei Mayonaise Tomate Gouda knusprigem Bacon Chips</i>	16,00 €

VOM SCHWEIN



Sahneschnitzel aus der Pfanne ³ <i>Champignons Sahnesauce Pommes-Frites Salatteller</i>	17,80 €
Schweinesteak „Tessiner“ ^{2,3} <i>zartes Steak Schinken Käse überbacken Rösti Salatteller</i>	17,40 €
Schweinefilet „Madagaskar“ <i>zartes Filet grünem Pfeffer Rahmsauce Rösti Salatteller</i>	23,00 €

Bitte beachten: Beilagen-Änderung/Umbestellung auf Bratkartoffel 2,- € Aufpreis!

VON RIND & KALB



Sauerbraten „Moselländische Art“ <i>Moselrotwein-Sauce Spätzle Apfelmus</i>	19,80 €
Rumpsteak <i>Kräuterbutter Speckböhnchen Pommes frites</i>	25,80 €
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) <i>zwei zarte Kalbsschnitzel paniert Preiselbeeren Pommes frites</i>	25,00 €

WILD AUS EIFEL & HUNSRÜCK



Wildschinken-Duo (Vorspeise) <i>Hirsch- und Wildschweinschinken Preiselbeer- Meerrettich Bauernbrot</i>	13,80 €
Rehragout in Pfefferlingsauce <i>gefüllte Birne mit Preiselbeeren Butterspätzle</i>	20,00 €
Rehrbraten <i>Preiselbeer-Sahnesauce gefüllte Williams-Christ- Birne Mandel-Broccoli Kräuterkroketten</i>	22,50 €
Rehrücken <i>rosa Pfeffersauce Mandel-Broccoli Gratin-Kartoffeln in Béchamelsauce. (Zubereitung mind. 30 Min.)</i>	25,00 €
Sauerbraten aus der Wildschweinkeule <i>Rosenkohl Haselnuss-Spätzle</i>	21,40 €
Wildschweinragout <i>Butterspätzle Kompott Preiselbeeren</i>	19,50 €
Wildschweinbraten <i>Rotweinsauce Apfelrotkohl Kräuterkroketten</i>	21,70 €
„Das Beste vom Wildschwein“ <i>Preiselbeerrahm Speckböhnchen Gratin-Kartoffeln in Béchamelsauce. (Zubereitung mind. 30 Min.)</i>	25,00 €

VEGETARISCH



Kartoffelsuppe mit Croutons	5,80 €
Vegetarier-Teller <i>3 Rösti Tomate Mozzarella überbacken Salatgarnitur</i>	16,50 €
Bunte Tortelloni <i>Ricotta-Spinat Füllung Tomatensauce Salatteller</i>	14,90 €
Power Bowl <i>Salat Kichererbsen Tomaten Couscous Falafel</i>	14,00 €
Ofen-Feta <i>Fetakäse Tomate Olive Fladenbrot</i>	14,80 €

KLEINER IMBISS



Schinken-Käse-Toast ^{1,2,3} (Croque Monsieur) <i>Salatgarnitur (für den kleinen Hunger)</i>	9,70 €
Käseteller ^{2,3} <i>Holländer- und Schweizer-Käse garniert verschiedene Brotsorten Butter</i>	11,50 €
2 Würstchen mit Brot und Senf ^{2,3}	8,20 €
Schinkenteller ^{2,3} <i>gekochter und roher Schinken verschiedene Brotsorten Butter</i>	12,70 €
Schinkenteller mit 2 Spiegeleiern ^{2,3}	15,70 €
Winzerteller ^{1,2,3} <i>Leber- u. Blutwurst Weinsalami roher Schinken versch. Käsesorten Butter kräftiges Bauernbrot</i>	15,20 €

Gerne bringen wir Ihnen ein zusätzliches Gedeck (Aufwandsgebühr 1,50 €)