

als Aperitif empfehlen wir
1 Glas Mosel – Riesling Sekt Brut Euro 7,00
Kir "Moselle" mit Holunderblüten Euro 8,00
Kir "Moselle" mit Traubenlikör Euro 8,00
Aperol Spritz mit Sekt Euro 8,50
Löwen - Cocktail mit roter Weinbergpfirsich und Likör Euro 9,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

klassisches Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan € 18,50
gebratene Garnelen mit Kürbis -Chutney, Öl und Kernen € 18,50
Terrine von Entenstopfleber mit Rieslinggelee € 18,50
Melone mit Parmaschinken €14,50
Tomate Mozzarella € 13,50

Suppen

Süppchen vom Hokaidokürbis € 6,50
Markklößchen-Suppe € 6,50
Tomatensüppchen mit Sahne € 5,50
Wildkraftbrühe vom Reh aus der Eifeljagd € 9,50
Steinpilzrahmsüppchen € 9,50
Ediger Weinsuppe mit Croutons gratiniert € 8,50

Vegetarisch

Veganer Bratling mit hausgemachter Paprikasauce und Duftreis € 19,50
Spagetti mit Pfifferlingssauce € 18,90

je nach Verfügbarkeit, bitte fragen Sie den Service

zarte Kalbsleber „Berliner Art“
mit hausgemachtem Kartoffelpüree
Schmor-Zwiebeln und Apfelscheiben € 28,00

**Sehr geehrte Gäste, aus personellen Gründen erfolgt die
Rechnungsstellung immer Tischweise**

Hauptgerichte

Coq au vin Hähnchen in Riesling mit Gemüse und Butterreis € 19,50

Schweinerückensteaks frische Champignons Pommes-frites und Salat € 22,50

Wiener Kalbschnitzel vom Kalbsrücken Pommes-Frites und Salatteller € 26,50

Moselländisches Hochzeitsmahl

zartes Rindfleisch /Tafelspitz mit Boullion-Gemüsekartoffeln und hausgemachter
Senfsauce

€ 25,50

zarte Kalbsbäckchen

sous vide gegart mit Gnoccis und Gemüse € 28,50

Argentinisches Hüftsteak ca 250 g € 29,00

Argentinisches Rumpsteak ca 250g € 32,00

mit Grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salatteller

mit frischen Pfifferlingen + € 12.00

vom Wild

Hirschgulasch vom Eifelhirsch

dazu Preiselbeerbirne und hausgemachte Spätzle € 25,50

zarte Rehmedaillons aus der Keule

Kartoffelplätzchen gebratenen Zucchini und Pfifferlingsauce € 35,00

Eifeler Hirschrücken mit frischen Pfifferlingen

Kartoffelgratin, und Gemüse € 45,00

vom Fisch

Zanderfilet mit Krustentiersauce

auf Lauch-Risotto mit Safran und Parmesan € 28,50

Forelle „Müllerin“

in Butter gebraten mit Dampfkartoffeln und Salat € 29,50

Lachsfilet mit Safransauce

auf Lauch mit Pfifferlingen und Dampfkartoffeln 33.00 €

Dessert

Sorbet des Tages € 9,50

Creme brûlé mit Früchten und Sorbet € 12,00

rote Weinbergpfirsiche mit hausgemachtem Eisparfait € 12,50

halbflüssiges Schokotörtchen mit Vanilleeis € 10,50

Mousse au Chocolat von dunkler Premiumschokolade mit Früchtespiegel
€ 12,50