

als Aperitif empfehlen wir
1 Glas Mosel – Riesling Sekt Brut Euro 6,00
Kir "Moselle" mit Hohunderblüten Euro 7,00
Kir "Moselle" mit Traubenlikör Euro 7,00
Löwen - Cocktail mit roter Weinbergpfirsich und Likör Euro 8,50

Feinschmeckermenü ab 2 Personen

4 Gänge Euro 54,00 // // // // // 5 Gänge Euro 64,00

pro Person

lassen Sie sich überraschen

Vorspeisen und kleine Gerichte

Sommersalat mit gebratenem Roastbeef und Remoulade € 13,50

Vitello Tonato (rose gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce) € 14,50

klassisches Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan € 14,00

hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillcreme € 15,00

gebratene Garnelen mit Kürbis -Chutney, Öl und Kernen € 17,50

Terrine von Entenstopfleber mit Rieslinggelee € 18,50

Suppen

Tomatensuppe mit Sahne € 5,00

Wildkraftbrühe vom Reh aus der Eifeljagd € 6,50

Süppchen von Zuckerschoten mit Jakobsmuschel € 8,50

(Spezialität des Hauses)Edigerer Weinsuppe mit Croutons gratiniert € 6,80

Süppchen von frischen Kräutern mit gebratener Garnele € 8,50

Pfifferlingsüppchen mit Rehfiletmedaillons €12,50

Vegetarisch

Spagetti mit frischen Edelpilzen (z.B. Champignons, Kräutersaitlingen, Pfifferlingen) € 15,00

Zusatzstoffe 2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8)mit Milcheiweiß
9)Nitritpökelsalz

Grundsätzlich können in allen unseren Speisen Allergene enthalten sein, diese sind in einer separaten Karte einzusehen.

Hauptgerichte

Coq ou Vin

Hähnchen in Rieslingsauce mit Gemüse und Pilawreis € 18,50

Schweizer Hirtenschnitzel

mit Schinken und Käse gratiniert auf hausgemachten Spätzle, Salatteller € 18,50

2 Schweinerückensteaks

mit frischen Champignons in Rahm, Pommes-frites und Salatteller € 18,50

zarte Kalbsbäckchen

Sous vide gegart mit Wurzelgemüse und Gnocci 22,00 €

Original Wiener Kalbschnitzel

mit Pommes Frites und Salatteller € 22,00

Kalbsleber „Berliner Art“

Kartoffelpüree, Apfelscheiben und Zwiebeln € 22,00

argentinische Steaks

Hüftsteak ca 250g € 22,00 // Rumpsteak ca 220 € 25,00 // Filetsteak ca 200g € 30,00
mit Grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salatteller

vom Wild

Gulasch vom Wild aus heimischer Jagd

dazu Preiselbeerbirne und hausgemachte Spätzle € 19,50

Rehmedaillons

aus der Hunsrückjagd mit Süßkartoffelstampf, Zucchini und Pfifferlingen € 28,00

Eifeler Rehrücken mit frischen Pfifferlingen

Kartoffelgratin, und frischem Gemüse € 35,00

vom Fisch

gebratene Wolfsbarschfilet

auf Risotto mit Zucchini und Krustentiersauce € 22,00

Lachsfilet

auf dem Lauchbett mit Safransauce, Dampfkartoffeln € 22,00

Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten

Dampfkartoffeln, Salatteller € 22,00

Dessert

rote Mosel - Weinbergpfirsiche mit Parfait € 12,50

weitere Dessert finden Sie auf unserer Dessertkarte

Zusatzstoffe 2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8)mit Milcheiweiß
9)Nitritpökelsalz

Grundsätzlich können in allen unseren Speisen Allergene enthalten sein, diese sind in einer separaten Karte einzusehen.