

Speisekarte

Kleinigkeiten

Moseltapas	17,50 €
Schorles mit Apfelmus, Oliven, Haus-Dip, Blut & Leberwurst, karamellierte Walnüsse, Schafskäse, Schmalz, serviert mit Brot ^{ACGHIJN}	
Eingelegte Oliven	5,00 €
in Olivenöl und Kräutern ⁷	
Karamellierte Thymian Walnüsse	5,00 €
Haus-Dip	5,50 €
Dip aus Quark, Frühlingszwiebeln und Paprika serviert mit Baguette ^{ACIG}	
Piesporter Schinken und Salami	10,50 €
serviert mit Brot und Butter ^{48JAG}	
Mediterraner Schafskäse	11,50 €
wahlweise kalt oder ofenfrisch gebacken in Kräuteröl mariniert, dazu Tomaten, Oliven und Zwiebeln ^{H2}	
Geräuchertes Forellenfilet	13,50 €
mit Sahnemeerrettich, Zitrone und knusprigem Toast ^{ADG}	

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe 7,00 €
mit Markklößchen und Gemüswürfeln ^{ACI}

Karotten Ingwer Suppe ^{4.8, JAG} 7,00 €

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse 12,00 €
in Brik-Teig gerollt mit Williams-Christ Birnen
und Thymianhonig ^{ACHG}

Garnelen im Kartoffelmantel 11,00 €
mit Chilidipp und Salatgarnitur ^{AGHIJN}

Weinbergschnecken (6 Stück) 12,50 €
in zartschmelzender Kräuterbutter ^{AGIMN}

Speisekarte

Salate

Bunter Salatteller

- mit gebratenen Champignons^{BHIJN} 14,50 €
- mit gebratenen Geflügelstreifen^{BHIJN} 18,00 €
- mit gebratenen Garnelen^{BHIJN} 21,00 €
- mit Streifen vom Rind^{BHIJN} 21,00 €

Kleiner bunter Salatteller^{BHIJN} 5,00 €

Flammkuchen

Klassik 11,50 €

mit Schinken, Käse und Zwiebeln

Mediterran (vegetarisch) 11,50 €

mit Oliven, Paprika Zwiebeln und Feta^{4,5,8,ACGI}

Tomate & Mozzarella (vegetarisch) 11,50 €

mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Pesto^{4,5,7,ACGI}

Gourmet 14,00 €

mit Lachs, Lauch und Zwiebeln^{4,5,2,ACGI}

Speisekarte

Fleischgerichte

- Schnitzel „Wiener Art“** 17,50 €
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
und buntem Salatteller ^{ACHIJN}
- mit Riesling-Champignonsoße 20,50 €
- Original-Wienerschnitzel** 27,00 €
Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
und buntem Salatteller ^{ACHIJN}
- Cordon bleu** 21,50 €
vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salatteller ^{ACHIJN}
- Perlhuhnbrust** 24,50 €
auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachte Sülze** 17,00 €
vom Rindertafelspitz dazu Bratkartoffeln
und Remouladensoße ^{GIIA}
- Rumpsteak** 31,00 €
mit Pommes frites und buntem Salatteller
wahlweise dazu **Kräuterbutter oder Pfeffersauce** ^{GHIJN}

Speisekarte

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 24,50 €

in Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und bunter Salatteller^{ADGHIJN}

Tagliatelle Garnele 21,50 €

mit Garnelen, Kräuterolivenöl und frischen Gemüswürfeln^{AM}

Lachsfilet 25,50 €

gebratenes Lachsfiletserviert mit Tagliatelle
in cremiger Spinat-Sahne Sauce^{ADGHIJN}

Vegetarisch & Vegan

Ofenfrische Falafel (vegan) 14,50 €

in Gemüse-Tomatensauce gebacken serviert in einer Ofenform^{AIG}

Tagliatelle Verdura (vegan) 14,00 €

Pasta in aromatischer Gemüse-Tomatensauce
wahlweise dazu Parmesan-Käse^{AIG}

Flammkuchen Mediterran (vegetarisch) 11,50 €

mit Oliven, Paprika Zwiebeln und Feta^{4,5,8,ACGI}

Flammkuchen Tomate & Mozzarella (vegetarisch) 11,50 €

mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Pesto^{4,5,7,ACGI}

Speisekarte

Desserts

Hain's Riesling-Eis 8,50 €
erfrischend im Sesamkrokant- Korbchen und Traubenragout ^{ACGKN}

Zitronensorbet 6,50 €
erfrischendes Zitronensorbet mit Hain Rieslingsekt

Panna Cotta 5,50 €
verfeinert mit Karamellsoße ^{CG}

Kleines Käsebrett 9,50 €
mit Feigenhonig und Brot ^{AGHJN}

Eis

Gemischtes Eis 5,50 €
3 Kugeln wahlweise aus
Schoko, Vanille, Erdbeere ^{CGNHCN}

• mit Sahne 6,50 €

Eiskaffee ^{CGNHCN} 7,00 €

Eisschokolade ^{CGNHCN} 7,00 €

Speisekarte

Affogato

5,50 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{CGNHCHN}

Lava-Cake

8,50 €

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern
dazu rote Grütze & Vanilleeis ^{CGNHCHN}

Eis & Heiß

8,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{CGNHCHN}

Gilt für alle Eissorten ^{CGNHCHN}

Speisekarte

Änderungen von Gerichten

Für Änderungswünsche erlauben wir uns € 2,00 zu berechnen.

Allergien und Unverträglichkeiten

Im Falle von Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien, bitten wir um Hinweis. Die Weine enthalten Sulfite. Alle Weine sind Erzeugerabfüllung aus unserem Weingut.

Spuren von diesen Substanzen können in unseren Speisen enthalten sein:

Allergene

^A Glutenartiges Getreide, Weizen, ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Erdnüsse, ^F Soja, ^G Milch, ^H Schalenfrüchte (Walnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne, Mandeln), ^I Sellerie, ^J Senf, ^K Sesam, ^L Lupine, ^M Weichtiere, ^N Sulfite.

Zusatzstoffe

¹ Koffeinhaltig, ² mit Farbstoff, ³ chininhaltig, ⁴ konserviert, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ⁸ mit Phosphat, ⁹ enthält Phenylalaninquelle, ¹⁰ mit Süßungsmittel, ¹¹ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, ¹² mit Antioxidationsmitteln, ¹³ gewachst, ¹⁴ taurinhaltig, ¹⁵ enthält Sojaöl (aus genetisch verändertem Soja hergestellt)