

# Speisekarte

## Kleinigkeiten

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

# Speisekarte

## Suppen

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b><br>mit Markklößchen und Gemüswürfeln <sup>ACI</sup> | 7,50 € |
| <b>Spargelsuppe</b> <sup>AGI</sup>  | 7,50 € |

## Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gebackener Ziegenkäse</b><br>in Brik-Teig gerollt mit Williams-Christ Birnen<br>und Thymianhonig <sup>ACHG</sup> | 12,50 € |
| <b>Garnelen im Kartoffelmantel</b><br>mit Chilidipp und Salatgarnitur <sup>AGHIJN</sup>                             | 11,50 € |
| <b>Weinbergschnecken (6 Stück)</b><br>in zartschmelzender Kräuterbutter <sup>AGIMN</sup>                            | 14,50 € |

# Speisekarte

## Salate

### Bunter Salatteller

- mit gebratenen Champignons<sup>BHIJN</sup> 15,50 €
- mit gebratenen Geflügelstreifen<sup>BHIJN</sup> 18,50 €
- mit gebratenen Garnelen<sup>BHIJN</sup> 21,50 €
- mit Streifen vom Rind<sup>BHIJN</sup> 22,50 €

**Kleiner bunter Salatteller**<sup>BHIJN</sup> 5,50 €

## Flammkuchen

**Klassik** 11,50 €

mit Schinken, Käse und Zwiebeln

**Mediterran** (vegetarisch) 11,50 €

mit Oliven, Paprika Zwiebeln und Feta<sup>4,5,8,ACGI</sup>

**Tomate & Mozzarella** (vegetarisch) 11,50 €

mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Pesto<sup>4,5,7,ACGI</sup>

**Gourmet** 14,00 €

mit Lachs, Lauch und Zwiebeln<sup>4,5,2,ACGI</sup>

# Speisekarte

## Fleischgerichte

- Schnitzel „Wiener Art“** 18,50 €  
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites  
und buntem Salatteller <sup>ACHIJN</sup>
- mit Riesling-Champignonsoße 21,50 €
- Original-Wienerschnitzel** 28,00 €  
Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites  
und buntem Salatteller <sup>ACHIJN</sup>
- Cordon bleu** 21,50 €  
vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salatteller <sup>ACHIJN</sup>
- Perlhuhnbrust** 24,50 €  
auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachte Sülze** 17,50 €  
vom Rindertafelspitz dazu Bratkartoffeln  
und Remouladensoße <sup>GIIA</sup>
- Rumpsteak** 32,50 €  
mit Pommes frites und buntem Salatteller  
wahlweise dazu **Kräuterbutter oder Pfeffersauce** <sup>GHIJN</sup>

# Speisekarte

## Fisch

**Gebratenes Zanderfilet** 25,50 €

in Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und bunter Salatteller<sup>ADGHIJN</sup>

**Tagliatelle Garnele** 21,50 €

mit Garnelen, Kräuterolivenöl und frischen Gemüswürfeln<sup>AM</sup>

**Lachsfilet** 26,50 €

gebratenes Lachsfiletserviert mit Tagliatelle  
in cremiger Spinat-Sahne Sauce<sup>ADGHIJN</sup>

## Vegetarisch & Vegan

**Ofenfrische Falafel (vegan)** 15,50 €

in Gemüse-Tomatensauce gebacken serviert in einer Ofenform<sup>AIG</sup>

**Tagliatelle Verdura (vegan)** 16,50 €

Pasta in aromatischer Gemüse-Tomatensauce<sup>AI</sup>  
wahlweise dazu Parmesan-Käse<sup>AIG</sup>

**Flammkuchen Mediterran (vegetarisch)** 11,50 €

mit Oliven, Paprika Zwiebeln und Feta<sup>4,5,8,ACGI</sup>

**Flammkuchen Tomate & Mozzarella (vegetarisch)** 11,50 €

mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Pesto<sup>4,5,7,ACGI</sup>

# Speisekarte

## Desserts

|  |         |
|--|---------|
| <b>Hain's Riesling-Eis</b>   | 8,50 €  |
| erfrischend im Sesamkrokant- Korbchen und Traubenragout <sup>ACGKN</sup> |         |
| <b>Zitronensorbet</b>  | 6,50 €  |
| erfrischendes Zitronensorbet mit Hain Rieslingsekt                       |         |
| <b>Panna Cotta</b>   | 5,50 €  |
| verfeinert mit Karamellsoße <sup>CG</sup>                                |         |
| <b>Kleines Käsebrett</b>   | 10,50 € |
| mit Feigenhonig und Brot <sup>AGHJN</sup>                                |         |

## Eis

|   |        |
|---|--------|
| <b>Gemischtes Eis</b>   | 6,50 € |
| 3 Kugeln wahlweise aus<br>Schoko, Vanille, Erdbeere <sup>CGNHCN</sup> |        |
| • mit Sahne   | 7,50 € |
| <b>Eiskaffee</b> <sup>CGNHCN</sup>                                    | 7,50 € |
| <b>Eisschokolade</b> <sup>CGNHCN</sup>                                | 7,50 € |

# Speisekarte

## Affogato

5,50 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>CGNHCHN</sup>

## Lava-Cake

8,50 €

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
dazu rote Grütze & Vanilleeis <sup>CGNHCHN</sup>

## Eis & Heiß

8,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>CGNHCHN</sup>

Gilt für alle Eissorten <sup>CGNHCHN</sup>

# 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

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

## Zusatzstoffe

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