



# Doctor Weinstube

Hotel <sup>\*\*\*\*S</sup> · Restaurant

Bernkastel-Kues

## „Die Doctor - Klassiker“

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	5,70
Tafelspitz Meerrettich-Sahne-Sauce Bouillon-Kartoffeln	14,20
<b>Filetteller</b> Medaillons von Rind und Schwein hausgemachte Champignon-Rahm-Soße Gemüse vom Markt und Butter-Spätzle	21,80
Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus dem Kloster Himmerod zerlassene Butter, Salzkartoffeln	17,20
Wiener Schnitzel Pommes-Frites	18,50
Rumpsteak (250gr.) gebackene Zwiebeln Bratkartoffeln	22,90

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte!

## Vorspeisen

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing Parmesan	13,50
Avocado-Grapefruit-Salat mit Praline vom Zander	11,90
Lauwarmer Ziegenfrischkäse Rosmarin-Karamel und Rucola-Salat	10,60
Lachs-Tatar mit Zitronenschmand Kartoffel-Mandel-Reibekuchen Gegrillte Riesengarnele	14,70

## Suppen

Rieslingsuppe vom „Doctor-Wein“ mit Apfel-Zwiebel-Schmelz und Blutwurst	5,60
Cappuccino von Meeresfrüchten Jakobsmuschel	7,90

## Hauptgänge

Vegetarische, hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräuterchampignons kleines Salatbukett	11,30
Tagliatelle mit Riesengarnelen und Shrimps Kirschtomaten und Avocado	17,80

### **Hirtensalat (vegetarisch)**

Verschiedene Blattsalate, Paprika, Champignons  
Feta-Käse, frischen Kräutern der Saison, Kräutersahnedressing 12,90

### **Caesar's Salad**

Römersalat, Croûtons, Parmesan-Späne, Caesar Dressing  
mit gebratener Hühnchenbrust 13,50

Hunsrücker Lammrücken  
Ratatouille und hausgemachtem Rösti 27,50

Moselländischer Sauerbraten  
Blumenkohl mit Butterschmelze, Serviettenknödel 17,10

Ragout von Zander & Lachs mit Jacobsmuschel  
Riesling-Soße, zweierlei Reis 18,80

Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree 16,40

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste  
Hausgemachtem Rösti und Pfeffersauce 14,80

Rinderfilet-Geschnetzeltes  
Butterspätzle und kleinem Salat 14,20

3 Schweinemedallions  
auf Kräuterpüree 17,20

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 4,20 Euro.

## Desserts

Cheese-Cake „Doctor-Style“  
mit Variation von der Himbeere 6,90

Crème brûlée  
mit Fruchtsorbet 7,80

Trilogie von der Piemont-Kirsche 7,20



### Die Doctor -Empfehlung

Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Apfelkompott

- Zubereitungszeit ca. 20 Min. -

9,80