



Doctor Weinstube

Hotel ^{****S} · Restaurant

Bernkastel-Kues

„Die Doctor-Klassiker“

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen 5,70

Tafelspitz

Meerrettich-Sahne-Sauce

Bouillon-Kartoffeln 15,40

Filetteller

Medaillons von Rind und Schwein

hausgemachte Champignon-Rahm-Soße

Gemüse vom Markt und Butter-Spätzle 22,70

Forelle „Müllerin“ aus den Hunsrück-Gewässern

zerlassene Butter, Salzkartoffeln 18,30

Wiener Schnitzel

Pommes-Frites

18,50

Rumpsteak (250 gr.)

gebackene Zwiebeln

Bratkartoffeln

23,30

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte!

Vorspeisen

Salat-Melange

mit gratiniertem Ziegenkäse

im Sesammantel

10,60

Schottischer Räucherlachs

mit Kartoffelpuffer

12,50

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing

Parmesan

13,90

Suppen

Tomaten-Kokossuppe mit gebratener Garnele	5,90
Rahmsuppe von saisonalen Kräutern mit Lachsstreifen	5,60

Hauptgänge

Vegetarische, hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräuterchampignons auf Paprika-Sauce	14,80
Spaghetti mit 4 Riesengarnelen und Shrimps Olivenöl und Knoblauch	19,80

Caesar Salad

Römersalat, Croûtons, Parmesan-Späne, Caesar Dressing
mit gebratener Hühnchenbrust 15,90

Moselländischer Schmorbraten
saisonales Gemüse, Serviettenknödel 17,30

„Himmel und Äd“ vom heimischen Metzger
Blutwurst und Kartoffelstampf
Apfelscheiben und Zwiebeln 16,90

Zander auf Limettenrisotto
Krustentier-Safranschaum 18,80

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelscheiben und Zwiebeln
Kartoffelpüree 17,90

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste

Sommer-Gemüse, Bratkartoffeln und Pfeffersauce 15,80

Der Doctor-Spieß

Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignons im Speckmantel am Spieß gegart

Kräuterpüree 18,80

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

Desserts

Hausgemachtes Kirschwasser-Guglhupf-Eis
mit eingelierten Süßkirschen 7,20

Crème brûlée
mit Fruchtsorbet 7,80

Hausgemachtes Sauerrahmeis 5,90
Limette und frischen Beeren

Die Doctor-Empfehlung

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott 9,80

- Zubereitungszeit ca. 20 Min. –