



# Doctor Weinstube

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

Bernkastel-Kues

## „Winterliche Empfehlung“

Maronen-Suppe	5,50
Feldsalat „klassisch“ (Vorspeise) oder vegetarisch Speck, Zwiebeln, Croûtons und Kartoffeldressing	9,40
Brust und Keule von der <b>Gans</b> hausgemachter Apfelrotkohl Kartoffelklöße	28,90
Hirschpfeffer nach Großmutter's Art hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelklöße	25,80
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Zwiebeln Kartoffelpüree	18,40
Duett vom Hirsch Filet und Ragout Rotweibirne und Kartoffelkloß	28,90

## Vorspeisen

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing Parmesan	13,90
Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse	11,90
3 Riesengarnelen in Bärlauch-Pesto Nudel-Nest	14,80
Schottischer Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Salatbukett	12,80

## Suppen

Tomaten-Kokossuppe mit gebratener Garnele	6,40
Rote-Bete-Schaumsüppchen	5,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	5,70

## Hauptgänge

Vegetarische, hausgemachte Kartoffeltaschen  
gefüllt mit Frischkäse, Kräuterchampignons  
auf Paprika-Sauce 14,50

Zander auf Limettenrisotto  
Krustentier-Safranschaum 18,80

Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus den Hunsrück-Gewässern  
zerlassene Butter, Salzkartoffeln 18,30

### Surf & Turf

Rinderfilet-Steak (250 gr.) mit 2 Garnelen  
Pommes Carrés, gemischter Salat  
(Zubereitung ca. 30 Min.) 36,80

### Filetteller

Medaillons von Rind und Schwein  
hausgemachte Champignon-Rahm-Soße  
Gemüse vom Markt und Butter-Spätzle 22,90

Moselländischer Sauerbraten  
Rosenkohl, Serviettenknödel 17,60

Rumpsteak (250gr.)  
gebackene Zwiebeln  
Bratkartoffeln 23,30

Rinderfilet-Geschnetzeltes  
Butterspätzle und kleinem Salat 17,60

Wiener Schnitzel  
Pommes-Frites 18,50

Lamm-Rücken unter der Thymian-Rosmarin-Haube  
Speckbohnen, Kartoffel-Gratin 27,60

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste  
Bratkartoffeln und Pfeffersauce 16,20

## Der Doctor -Spieß

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Champignons im Speckmantel am Spieß gegart  
Kräuter-Püree

18,80

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

## Desserts

Hausgemachtes Lebkucheneis  
und Pflaumensorbet

7,50

Parfait von Marzipan-Zimt und Spekulatius

7,80

Hausgemachter Apfelstrudel (von „Omma Elli“)  
Vanille-Sauce und Bratapfel-Sorbet

8,40



## Die Doctor -Empfehlung

Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Apfelkompott

9,80

- Zubereitungszeit ca. 20 Min. -

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte