



Doctor Weinstube

Hotel ^{****S} · Restaurant

Bernkastel-Kues

Vorspeisen

Duett von Rote Bete

mit Ziegenkäse

mariniertem Friséesalat

10,60

Schottischer Lachs geräuchert & gebeizt

Gurken und Frischkäse

Kartoffelpuffer

13,50

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing

Parmesan

13,90

Kalt aufgeschnittene Entenbrust

Linsensalat

12,40

Suppen

Tomaten-Kokossuppe

gebratene Garnele

6,40

Rinderkraftbrühe

Gemüsestreifen

5,60

Bärlauchcreme

5,80

Hauptgänge

Hausgemachte, vegetarische Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, dazu Kräuterseitlinge mediterranes Gemüse	15,20
Risotto mit Paprika-Schaum Tofu in Kräutermarinade	14,60
Frühlingsalat mit Rinderfiletstreifen	14,30
Spaghetti mit 4 Riesengarnelen und Shrimps Olivenöl und Knoblauch	19,80
Zander auf Limettenrisotto Krustentier-Safranschaum	18,80
Forelle „Müllerin“ aus den Hunsrück-Gewässern zerlassene Butter, Salzkartoffeln	18,30
Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert Kräuterpüree	17,90

Kalbsleber „Berliner Art“

Apfelscheiben und Zwiebeln

Kartoffelpüree 18,40

Schmorbraten vom Hunsrück-Rind

Schwarzwurzeln

Bretzel-Knödel 17,30

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste

Gemüse der Saison und Risoléekartoffeln

Pfeffersauce 16,80

Rumpsteak (250 gr.)

gebackene Zwiebeln

Bratkartoffeln 24,60

Wiener Schnitzel

Pommes frites 18,80

Filetteller

Medaillons von Schwein und Rind

hausgemachte Champignon-Rahm-Soße

Gemüse vom Markt

Bratkartoffeln

24,30

Bernkasteler Tafelspitz

Meerrettich-Sahne-Soße

Bouillon-Kartoffeln

16,90

Doctor Spieß

Medaillons vom Schweinefilet

Champignons im Speckmantel

Kräuterpüree

19,20

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 4,40 Euro.

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Variation
von der Valrhona-Schokolade 7,20

Crème brûlée - Tarte
Fruchtsorbet 6,80

Bananen-Split (mal anders entdecken) 7,90

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !