



Doctor Weinstube

Hotel ^{****S} · Restaurant

Bernkastel-Kues

Vorspeisen

Duett von Rote Bete

mit Ziegenkäse

mariniertem Friséesalat

11,60

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 15,40

„Himmel und Äd“ vom heimischen Metzger
Blutwurst und Kartoffelstampf
Apfelscheiben und Zwiebeln 18,40

Frühlingssalat 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 19,30

Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert

Kräuterpüree 18,90

Kalbsleber „Berliner Art“

Apfelscheiben und Zwiebeln

Kartoffelpüree 18,70

Schmorbraten vom Hunsrück-Rind

Schwarzwurzeln

Bretzel-Knödel 17,30

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste

Gemüse der Saison und Risolée kartoffeln

Pfeffersauce 17,40

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 !