



Doctor Weinstube

Hotel ^{****S} · Restaurant

Bernkastel-Kues

Vorspeisen

Duett von Rote Bete

mit Ziegenkäse

mariniertem Friséesalat

11,90

Schottischer Lachs geräuchert & gebeizt

Gurken und Frischkäse

Kartoffelpuffer

14,10

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing

Parmesan

13,90

Kalt aufgeschnittene Entenbrust

Linsensalat

12,40

Suppen

Tomaten-Kokossuppe	
gebratene Garnele	6,70
Rinderkraftbrühe	
Gemüstreifen	5,60
Rote Beete-Süppchen	6,40

Hauptgänge

Hausgemachte, vegetarische Kartoffeltaschen	
gefüllt mit Frischkäse, dazu Kräuterseitlinge	
mediterranes Gemüse	15,90
„Himmel und Äd“ vom heimischen Metzger	
Blutwurst und Kartoffelstampf	
Apfelscheiben und Zwiebeln	18,40

Spaghetti mit 4 Riesengarnelen und Shrimps	
Olivenöl und Knoblauch	19,80
Zander auf Limettenrisotto	
Krustentier-Safranschaum	19,40
Forelle „Müllerin“ aus den Hunsrück-Gewässern	
zerlassene Butter, Salzkartoffeln	21,20
Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert	
Kräuterpüree	18,90
Kalbsleber „Berliner Art“	
Apfelscheiben und Zwiebeln	
Kartoffelpüree	19,40
Schmorbraten vom Hunsrück-Rind	
Schwarzwurzeln	
Bretzel-Knödel	17,80
Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste	
Gemüse der Saison und Risolée kartoffeln	
Pfeffersauce	17,90

Rumpsteak (250 gr.)
gebackene Zwiebeln
Bratkartoffeln 26,80

Wiener Schnitzel
Pommes frites 18,80

Filetteller

Medaillons von Schwein und Rind
hausgemachte Champignon-Rahm-Soße
Gemüse vom Markt
Bratkartoffeln 25,30

Bernkasteler Tafelspitz
Meerrettich-Sahne-Soße
Bouillon-Kartoffeln 17,30

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 !