



Doctor Weinstube

Hotel ^{****S} · Restaurant

Bernkastel-Kues

Vorspeisen

Duett von Rote Bete mit Ziegenkäse mariniertem Friséesalat	12,20
Schottischer Lachs geräuchert & gebeizt Gurken und Frischkäse	14,60
Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing Parmesan	14,80
3 Riesengarnelen im Basilikum-Pesto-Nudel-Nest	17,80
Feldsalat mit kalt aufgeschnittener Entenbrust	14,30

Suppen

Tomaten-Kokossuppe	
gebratene Garnele	7,60
Consommé Royal	
„Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen“	5,80
Karotten-Ingwer-Süppchen	6,60

Hauptgänge

Hausgemachte Käse-Knöpfe	
gebackene Zwiebeln	
kleiner Salat mit Vinaigrette	14,90

Kartoffel-Roulade
Paprika-Zucchini-Füllung
auf Feldsalat mit Himbeerdressing 15,60

Kalbsleber „Berliner Art“
Apfelscheiben und Zwiebeln
Kartoffelpüree 21,40

Medaillons von Rind & Schwein
Spätburgundersauce
Karottengemüse und hausgemachte Knöpfe 25,40

moselländischer Tipp:

Zander mit Gräwes 18,80

Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert
Schnittlauch-Risotto, Rieslingschaum 17,90

Schmorbraten vom Hunsrück-Rind
Speck-Rosenkohl und Servietten-Knödel 17,30

Tranchen vom Schweinerücken-Steak
Calvados-Apfel-Jus
Rahmgemüse und hausgemachte Knöpfe 17,90

Rumpsteak (250 gr.)
gebackene Zwiebeln
Bratkartoffeln 24,60

Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat
Preiselbeeren 21,80

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Frischkäse-Champignon-Füllung
mediterranes Gemüse
Knoblauch-Polenta 16,90

3 Medallions vom Schweinefilet
Zwiebel-Senf-Kruste, gebratene Champignons
Kräuterpüree 21,70

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 4,60 Euro.

Desserts

Variation von Nougat und weißer Schokolade	7,90
Crème brûlée	6,80
Duett von Kirsche und Banane	7,20
3 verschiedene Sorbets	6,20

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !