



# Doctor Weinstube

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

Bernkastel-Kues

## *Was Oma an der Mosel so kochte...*

<i>Rieslingschaumsuppe</i>	8,20
<i>Zander mit Gräwes</i>	19,80
<i>Rinderzunge mit Riesling-Brandsauce Reis</i>	21,50
<i>hausgemachte, geschmorte Rinderroulade Knöpfe und kleiner Salat</i>	24,80
<i>Schoales urtypisches Kartoffelgericht eingewecktes Apfelmus kleiner Salat</i>	15,60
<i>Rauchfleisch mit dicken Bohnen (geräucherter und roher Bauch gekocht) Bratkartoffeln</i>	18,40

## Vorspeisen

Duett von Rote Bete mit Ziegenkäse mariniertem Friséesalat	13,40
Schottischer Lachs geräuchert & gebeizt Gurken und Frischkäse	14,60
Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing Parmesan	15,80
3 Riesengarnelen im Bärlauch-Pesto-Nudel-Nest	18,80
Pfifferlinge á la creme ( <b>auch vegetarisch</b> ) mit hausgemachten Serviettenknödeln	14,80

## Suppen

Tomaten-Kokossuppe gebratene Garnele	8,90
Consommé Royal „Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen“	6,40
Pfifferlingcremesuppe	7,80

## Hauptgänge

Hausgemachte Käse-Knöpfele ( <b>vegetarisch</b> ) gebackene Zwiebeln kleiner Salat mit Vinaigrette	16,90
Pfifferlinge á la creme ( <b>auch vegetarisch</b> ) mit hausgemachten Serviettenknödeln	18,30
Pfifferling-Risotto ( <b>vegetarisch</b> )	17,90
Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus den Hunsrück-Gewässern zerlassene Butter, Salzkartoffeln	22,70
Zander mit gebratenen Pfifferlingen Kräuterpüree	20,90
Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert Schnittlauch-Risotto, Rieslingschaum	21,50
Schmorbraten vom Hunsrück-Rind Speck-Rosenkohl und Servietten-Knödel	18,80
Schweinerücken-Steak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste Calvados-Apfel-Jus Rahngemüse und hausgemachte Knöpfele	18,60

Rumpsteak (250 gr.)  
gebackene Zwiebeln  
Bratkartoffeln 27,60

Wiener Schnitzel  
Kartoffelsalat  
Preiselbeeren 22,80

Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Pfifferling-Frischkäse-Füllung  
mediterranes Gemüse  
Knoblauch-Polenta 19,60

3 Medallions vom Schweinefilet  
Zwiebel-Senf-Kruste, gebratene Pfifferlinge  
Kräuterpüree 23,50

Kalbsleber „Berliner Art“  
Apfelscheiben und Zwiebeln  
Kartoffelpüree 22,40

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 4,80 Euro.

## Desserts

Variation von Nougat und weißer Schokolade 8,60

Crème brûlée 8,40

Duett von Kirsche und Banane 7,60

3 verschiedene Sorbets 7,30

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte!