



# Doctor Weinstube

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

Bernkastel-Kues

## „Klassiker“

Tomaten-Kokossuppe	
gebratene Garnele	9,40
Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing	
Parmesan	18,80
3 Riesengarnelen ( <b>Vorspeise</b> )	
im Bärlauch-Pesto-Nudel-Nest	19,70
Schoales	
urtypisches Kartoffelgericht	
eingewecktes Apfelmus	
kleiner Salat	18,20
„Himmel und Äd“ vom heimischen Metzger	
Blutwurst und Kartoffelstampf	
Apfelscheiben und Zwiebeln	22,90
Bernkasteler Tafelspitz	
Meerrettich-Sahne-Soße Bouillon-Kartoffeln	19,90

## Vorspeisen

Carpaccio von Rote Bete	
Melange von Datteln & Feigen	14,90
Mousse vom schottischen Lachs mit gebratener Riesengarnele	
Spitzkohlsalat	17,60
Feldsalat mit Kartoffeldressing	
„klassisch“	13,20
„vegetarisch“	12,10
Sülze vom Rinderbug	
hausgemachte Eiersauce	13,80

## Suppen

Rote-Bete-Süppchen	7,90
Consommé Royal	
„Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen“	7,80
Rieslingschaumsüppchen	7,40

## Hauptgänge

Hausgemachte Käse-Knöpfe **(vegetarisch)**

gebackene Zwiebeln

kleiner Salat mit Vinaigrette

18,90

Hausgemachte Kartoffeltaschen **(vegetarisch)**

gefüllt mit Frischkäse, Ratatouille

kleiner Salat

19,70

Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert

Kräuterpüree

22,80

Fangfrisches Zanderfilet

Fettuccine und Rote Bete

24,60

2 Medaillons vom Schweinefilet

Zwiebel-Senf-Kruste

Kräuterpüree 26,40

Schmorbraten vom Hunsrück-Rind

Rotkraut und Klöße 22,90

Schweinerücken-Steak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste

Calvados-Apfel-Jus

Bratkartoffeln 21,90

Rumpsteak (250 gr.)

gebackene Zwiebeln

Bratkartoffeln 32,60

Cordon-bleu vom Kalb

Käse & Schinkenfüllung

Pommes frites

kleiner Salat 28,70

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Frischkäse-Füllung	
Ratatouille und Fettuccine	23,40
hausgemachte Rinderrouladen	
Rotkraut, Salzkartoffeln	27,50
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben und Zwiebeln	
Kartoffelpüree	26,40
geschmorte Ochsenbäckchen	
Spitzkohl & Sellerie-Püree	29,80

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 5,80 Euro

## Desserts

Parfait Trilogie 9,50

Weißes und dunkles Mousse au chocolate

Beerenragout 9,30

Schokoladen-Guglhupf

hausgemachtes Vanille-Parfait 8,90

3 verschiedene Sorbets 8,60

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte!