Doctor Weinstube

Hotel ****s · Restaurant

Bernkastel-Kues

Spargel

Spargelcremesuppe	7,90
kalt aufgeschnittener Winzerbraten Spargelsalat und hausgemachter Eiersauce (Vorspeise)	12,80
250 gr. Spargel vom Niederrhein mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	19,70

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Gekochter und roher Schinken	8,40
2 Medaillons vom Schweinefilet	10,30
Wiener Schnitzel	12,20
Rumpsteak (180 gr.)	21,80
gebratenes Zanderfilet	13,60
Hausgemachtes Spargeleis	7,70

Vorspeisen

Gebeizter schottischer Lachs Lachstatar auf Pumpernickel Zitronenschmand	14,90
Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing Parmesan	15,40
Champignon-Mousse und gebackene Champignon-Köpfe Sellerie-Apfel-Salat **(vegan)**	11,50
Sülze vom Rinderbug hausgemachte Eiersauce	13,80

Suppen

Tomaten-Kokos-Suppe gebratene Garnele	9,40
Consommé Royal „Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen“	7,80
Bärlauchsüppchen	7,30

Hauptgänge

Hausgemachte Käse-Knöpfle **(vegetarisch)**
gebackene Zwiebeln
kleiner Salat mit Vinaigrette 18,90

Hausgemachte Kartoffeltaschen **(vegetarisch)**
gefüllt mit Frischkäse, Ratatouille
kleiner Salat 19,70

Gemüse-Cous-Cous
(vegan) 15,70

Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert
Kräuterpüree 22,80

Zanderfilet mit Gräwes
(urtypisches Moselgericht) 19,60

Duett von Zander & Lachs
Rieslingsauce, Wildreis 21,80

Doctor-Pfännchen

3 Schweinemedaillons
Champignonrahmsauce und hausgemächte Knöpfle
im Eisenpfännchen serviert 24,20

Schmorbraten vom Hunsrück-Rind
Gemüse vom Markt und Serviettenknödel 22,90

Schweinerücken-Steak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste
Speckbohnen, Calvados-Apfel-Jus
Bratkartoffeln 23,50

Rumpsteak (250 gr.) gebackene Zwiebeln Bratkartoffeln	32,60
Wiener Schnitzel (Kalb) Preiselbeeren Pommes frites	25,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben und Zwiebeln Kartoffelpüree	26,40
Brust vom Schwarzfederhuhn mit Frischkäse-Füllung Ratatouille und Fettuccine	21,80

Ceasar´s Salad

Römersalat, Croûtons, Parmesan-Späne, Caesar Dressing mit gebratener Hühnchenbrust	18,60
geschmorte Ochsenbäckchen Speckbohnen & Kartoffelpüree	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
Crème brûlée mit Fruchtsorbet	8,80
3 verschiedene Sorbets	8,60

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !