

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
Carpaccio von Rote Beete Melange von Datteln & Feigen karamellisierte Ziegenkäse	14,90

Suppen

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

Hauptgänge

Hausgemachte Käse-Knöpfele (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 Kartoffelpüree gemischt mit Sauerkraut und Speckwürfeln (urtypisches Moselgericht)	19,60
Duett von Zander & Lachs Rieslingsauce, Wildreis	21,80

Doctor-Pfännchen

3 Schweinemedallions Champignonrahmsauce und hausgemachte Knöpfe 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

Caesar'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 !