



# Doctor Weinstube

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

Bernkastel-Kues

## Pfifferlinge

Pfifferlingcremesuppe	8,80
Lauwarmer Salat von Pfifferlingen kalt aufgeschnittener Winzerbraten Johannisbeerschmand	13,20
Pfifferlinge à la crème mit Speck mit hausgemachten Serviettenknödeln	
als Vorspeise	15,40
als Hauptgang	19,20
Tranche vom schottischen Lachs auf Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen	24,70
Sommerliche, knackige Blattsalate mit lauwarmen Pfifferlingen	17,90
2 Medaillons vom Schweinefilet gebratenen Pfifferlinge und Kräuterpüree	25,40
<b>Zu allen Gerichten können Sie zusätzlich wählen:</b>	
Portion gebratene Pfifferlinge	9,60
Portion Pfifferlinge à la crème	9,60

## *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  
Mekange von Datteln & Feigen  
karamellisierter 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  
(**urtypisches Moselgericht**) 19,60

Ragout von Zander & Lachs  
Rieslingsauce, Wildreis 21,80

### ***Doctor-Pfännchen***

3 Schweinemedallions  
Champignonrahmsauce und hausgemachte Knöpfele  
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 !