



Doctor Weinstube

Hotel ^{****s} · Restaurant

Bernkastel-Kues

„Hirsch-Zeit“

Unser Hirschfleisch stammt aus regionaler Jagd!

Wildconsommé Pistazien-Ravioli	7,60
Hirschfilet kalt aufgeschnitten mit Linsensalat Wasabi -Mayonnaise (Vorspeise)	13,60
Hirschgulasch nach „Oma´s Art“ Rotkraut Serviettenknödel	27,90
Duett vom Hirsch Hirschfilet rosa gebraten Hirschgulasch gebratene braune Champignons und Knöpfe	29,80
Hirschbraten mit Preiselbeersauce Rotkraut und Klöße	26,50

Zu unseren Hirschgerichten empfehlen wir Ihnen:

30 XO Rotwein
trocken

30 Monate im Eichenfass gereift
Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel

Vorspeisen

Gebeizter schottischer Lachs
Lachstatar auf Pumpernickel
Zitronenschmand 14,90

Feldsalat
kalt aufgeschnittene Entenbrust 15,40

Champignon-Mousse und gebackene Champignon-Köpfe
Sellerie-Apfel-Salat
(vegan) 11,50

Forellenmousse
eingelegte Rote Beete 13,70

Suppen

Tomaten-Kokos-Suppe
gebratene Garnele 9,40

Rote Beete Süppchen 6,80

Kürbiscremesuppe 6,40

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 gebraten
Kürbispüree 22,80

Zanderfilet mit Gräwes
Kartoffelpüree gemischt
mit Sauerkraut und Speckwürfeln
(**urtypisches Moselgericht**) 19,60

Ragout von Zander & Lachs
in einer Rieslingsauce, Wildreis 22,30

Doctor-Pfännchen

3 Schweinemedallions
Champignonrahmsauce und hausgemachte Knöpfe
im Eisenpfännchen serviert 24,20

Sauerbraten 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

Feldsalat

gebratene Entenbrust, Himbeer-Dressing 19,60

geschmorte Ochsenbäckchen
Speckbohnen & Kartoffelpüree 29,80

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

Desserts

Trilogie von Karotte und Orange	8,80
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 !