



# Doctor Weinstube

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

Bernkastel-Kues

## Pfifferlinge

Pfifferlingcremesuppe (vegetarisch)	9,30
Winzerbraten mit gebratenen Pfifferlingen Preiselbeer-Schmand	15,40
Pfifferlinge á la crème <b>Vorspeise</b>	15,90
Serviettenknödel <b>Hauptgang</b> <b>(auf Wunsch auch vegetarisch)</b>	19,90
Tranche vom schottischen Lachs Kräuterpüree, gebratenen Pfifferlingen	26,90
<b><i>Aus eigener Jagd:</i></b>	
Wildschwein – Bratwurst (fein) gebratene Pfifferlinge Kartoffelpüree, Salat	25,50
<b>oder zu allen Gerichten:</b>	
Portion gebratene Pfifferlinge	10,50
Portion Pfifferlinge á la crème	10,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer

## ***Vorspeisen***

Carpaccio vom Lachs 12,30

### ***Der „Doctor-Wrap“***

Rindfleisch und Eiersauce

Tomatensalsa 12,70

kalt aufgeschnittene Entenbrust

Linsensalat

Orangen-Chutney 13,80

regionales Gemüse (**vegan**)

sous vide gegart, gegrillt, mariniert 11,90

3 Riesengarnelen

Tagliatelle, Knoblauch-Öl 17,60

## *Suppen*

Tomaten-Kokos-Suppe	10,20
Garnele	
Zucchini-Creme-Süppchen	9,60
Lachsstreifen	
Rinderkraftbrühe	8,80

## *Hauptgänge*

hausgemachte Käse-Knöpfle ( <b>vegetarisch</b> )	
gebackene Zwiebeln	
kleiner Salat mit Vinaigrette	19,40
Kichererbsen-Curry ( <b>vegan</b> )	
gebratenes Gemüse	15,80
hausgemachte Kartoffeltaschen ( <b>vegetarisch</b> )	
gefüllt mit Frischkäse, Ratatouille	
kleiner Salat	18,90

Schottischer Lachs in Öl pochiert

Blumenkohl-Püree

Zucchini-Perlen

24,10

Zanderfilet mit Gräwes

Kartoffelpüree gemischt

mit Sauerkraut und Speckwürfeln

**(urtypisches Moselgericht)**

22,90

***Doctor-Pfännchen***

3 Schweinemedallions

Jägersoße und hausgemachte Knöpfe

im Eisen-Pfännchen serviert

26,30

Schweinerücken-Steak unter der Zwiebel-Senf-Kruste

weiße Bohnen mit Speck

Bratkartoffeln

24,80

Kalbsleber „Berliner Art“

Apfelscheiben und Zwiebeln

Kartoffelpüree

25,40

Zwiebelrostbraten (250 gr.)  
geschmelzte Zwiebeln  
Bratkartoffeln, kleiner Salat 33,40

Sauerbraten vom Hunsrück-Rind  
Marktgemüse  
Serviettenknödel 25,80

geschmorte Ochsenbacke  
Speckbohnen & Bratkartoffeln 32,60

Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Frischkäse-Füllung  
Ratatouille und Tagliatelle 24,70

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

## *Desserts*

Blueberry-Cheese – Cake

Himbeer – Schmand - Eis

10,50

Variation Kirsch und Banane

10,90

weiße Valhrona-Schokolade

Crème brûlée

11,40

mit Cranberry-Kern

Tonkabohnen-Eis

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte!

!