



# Doctor Weinstube

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

**Wilde Zeiten** in Kastel-Kues

***Unser Wildfleisch stammt aus heimischer Jagd!***

Wildconsommé	8,30
Grieß-Klößche	
Hirschgulasch nach „Oma´s Art“	28,30
Rotkraut	
Serviettenknödel	
Duett vom Hirsch	29,80
Hirschfilet rosa gebraten	
Hirschgulasch	
gebratene braune Champignons und Knöpfe	
Hirschbraten mit Preiselbeeren	27,40
Rotkraut und Klöß	
Wildschwein – Bratwurst (fein)	22,80
Sauerkraut, Kartoffelpüree	
Wildschweinkotelette	26,60
grüne Bohnen mit Speck, Bratkartoffeln	

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

Rote Bete Süppchen 8,80

## Hauptgänge

hausgemachte Käse-Knöpfe **(vegetarisch)**

gebackene Zwiebeln

kleiner Salat mit Vinaigrette 19,40

Kichererbsen-Curry **(vegan)**

gebratenes Gemüse 15,80

hausgemachte Kartoffeltaschen **(vegetarisch)**

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)** 23,90

5 Riesengarnelen

Tagliatelle, Knoblauch-Öl 25,80

**Doctor-Pfännchen**

3 Schweinemedallions

Jägersoße und hausgemachte Knöpfle

im Eisen-Pfännchen serviert 26,70

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

Schmorbraten 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 !

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer

## *Desserts*

Weißes Mousse au Chocolate  
von der Valrhona-Schokolade 10,50

Parfait von Kirsch und Banane 9,90

Crème brûlée 11,40

mit Cranberry-Kern

Tonkabohnen-Eis

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !