



Doctor Weinstube

Hotel ^{***s} · Restaurant

Bernkastel-Kues

„Wilde Zeiten“

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 Knöpfle	
Hirschbraten mit Preiselbeeren	27,40
Rotkraut und Klöß	
Wildschwein – Bratwurst (fein)	22,80
Sauerkraut, Kartoffelpüree	

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 Knöpfe

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 !