



Doctor Weinstube

Hotel ^{***s} · Restaurant

Bernkastel-Kues

Sommerzeit

Pfifferlingcremesuppe 9,30
(vegetarisch)

Pfifferlinge á la crème **Vorspeise** 15,90

mit Semmelknödel **Hauptgang** 19,90

(auf Wunsch auch vegetarisch)

Sommersalate mit gebratenen Pfifferlingen 18,30

Speck und Pinienkerne

oder zu allen Gerichten empfehlen wir:

(auf Wunsch auch vegetarisch)

Portion gebratene Pfifferlinge 10,50

Portion Pfifferlinge á la crème 10,50

Ragout schottischer Lachs und Kabeljau 23,40

Rieslingsauce, Wildreis

Unsere Empfehlung des Monats aus eigener Jagd:

Wildschwein – Bratwürste (fein) 23,50

aus eigener Jagd

Bratkartoffeln, Salat

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Lachs-Tartar auf Pumpernickel

Lachsrose 14,60

Feldsalat klassisch mit Speck und Croûtons

Kartoffeldressing 11,80

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing

Parmesan 13,80

3 Riesengarnelen

Tagliatelle, Knoblauch-Öl 17,60

Suppen

Tomaten-Kokos-Suppe (**vegan**) 8,40

Kräuterschaumsüppchen 8,20

Hauptgänge

hausgemachte Käse-Knöpfe (**vegetarisch**)

gebackene Zwiebeln

kleiner Salat

19,80

moselländische Capuns (**vegetarisch**)

schweizer Spezialtät, moselländisch interpretiert

16,70

Schottischer Lachs in Öl pochiert

Blumenkohl-Püree

Zucchini-Perlen

25,10

Zanderfilet mit Gräwes

Kartoffelpüree gemischt

mit Sauerkraut und Speckwürfeln

mehrfach getrennt gekocht

dann mit Wein, Sekt, Sahne, Milch abgeschmeckt

(urtypisches Moselgericht)

23,90

Doctor-Pfännchen

3 Schweinemedallions

Jägersoße und hausgemachte Knöpfe

im Eisen-Pfännchen serviert

26,30

Schweinerücken-Steak

unter der Zwiebel-Senf-Kruste

Speck-Bohnen

Bratkartoffeln

24,80

Schmorbraten vom Hunsrucker Weiderind

wilder Broccoli

Semmelknödel

25,30

Zwiebelrostbraten (250 gr.)

geschmelzte Zwiebeln

wilder Broccoli

Bratkartoffeln

31,80

Rinderfiletstreifen Stroganoff

Fettuccine 27,90

geschmorte Ochsenbacke

Speckbohnen & Bratkartoffeln 29,80

Kalbsleber „Berliner Art“

Apfelscheiben und Zwiebeln

Kartoffelpüree 25,40

Brust vom Freilandhuhn

gefüllt mit Frischkäse

Tomaten-Fettuccine, Basilikum-Pesto 24,30

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

Desserts

Apfel-Crumble

lauwarm serviert

Caramel-Eis

9,20

Crème brûlée

Himbeersorbet

8,80

Tiramisu

im Glas

8,60

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !