



Doctor Weinstube

Hotel ^{***s} · Restaurant

Bernkastel-Kues

„Wilde Zeiten“

Unser Wildfleisch stammt aus heimischer Jagd!

Creme-Suppe von Waldpilzen	8,80
Hirschgulasch nach „Oma´s Art“	27,30
Rotkraut	
Semmelknödel	
Duett vom Hirsch	31,20
Hirschfilet rosa gebraten	
Hirschgulasch	
gebratene braune Champignons und Knöpfe	
Feldsalat	25,50
mit gebratenem Hirschfilet	
Kartoffel-Dressing	

„Wilde Zeiten“

Hirschmedaillons aus heimischer Jagd 33,90

Rotkohl, Preiselbeeren, Knöpfle

Hirschbraten mit Preiselbeeren 28,40

Rotkraut und Semmelknödel

Wildschwein – Bratwürste (fein) 24,50

aus eigener Jagd

Bratkartoffeln, Salat

Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir:

30 XO, Rotwein, trocken

30 Monate im Eichenfass gereift

Weingut Ludger Veit

Glas 0,2 l 8,90 Euro

Flasche 0,75 l 29,80 Euro

Vorspeisen

Lachs-Tartar auf Pumpernickel

Lachsrose 14,60

Feldsalat klassisch mit Speck und Croûtons

Kartoffeldressing 12,80

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing

Parmesan 14,80

3 Riesengarnelen

Tagliatelle, Knoblauch-Öl 17,60

Suppen

Tomaten-Kokos-Suppe (**vegan**) 8,80

Rote Bete Cremesuppe 8,50

Hauptgänge

hausgemachte Käse-Knöpfele (**vegetarisch**)

gebackene Zwiebeln

kleiner Salat 19,80

moselländische Capuns (**vegetarisch**)

schweizer Spezialität, moselländisch interpretiert 17,70

Schottischer Lachs in Öl pochiert

Blumenkohl-Püree

Zucchini-Perlen 26,30

Zanderfilet mit Gräwes

Kartoffelpüree gemischt

mit Sauerkraut und Speckwürfeln

mehrfach getrennt gekocht

dann mit Wein, Sekt, Sahne, Milch abgeschmeckt

(**urtypisches Moselgericht**) 24,40

Doctor-Pfännchen

3 Schweinemedallions

Jägersoße und hausgemachte Knöpfele

im Eisen-Pfännchen serviert 26,60

Schweinerücken-Steak

unter der Zwiebel-Senf-Kruste

Speck-Bohnen

Bratkartoffeln

24,80

Zwiebelrostbraten (250 gr.)

geschmelzte Zwiebeln

wilder Broccoli

Bratkartoffeln

32,80

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

Tannenhonig-Parfait

8,70

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !