

Suppen

zu jeder Suppe servieren wir frisches Brot oder Baguette

Borsch

russische Bauernsuppe mit Weißkohl, Rind- und Schweinefleisch, frischem Gartengemüse, dazu servieren wir frischen Schmand*

5,90€

Klare Hühnersuppe mit Nudeln

Hausgemachte klare Brühe vom Huhn, serviert mit Faden-Nudeln*, gekochtem Ei, frischem Gartengemüse und Kräutern

5,90€

Salate

Gebratene Tiger-Garnelen*

auf frischem Salat Mix aus Rucola, Spinat, Mangold und viele mehr...
an Essig/Öl Dressing, mit frischen Tomaten, Gurken, roten Schalotten-Zwiebeln und frischen Kräutern

16,90€

Gebratene Putenstreifen

auf frischem Salat Mix aus Rucola, Spinat, Mangold und viele mehr...
mit frischen Tomaten, Gurken und roten Schalotten-Zwiebeln an einer hausgemachter Cocktail-Sauce^{1,4}

14,90€

Roastbeef Aufschnitt

auf frischem Salat Mix aus Rucola, Spinat, Mangold und viele mehr...
mit frischen Tomaten, Gurken und roten Schalotten-Zwiebeln an einem frischen Zitronen-Öl-Dressing **15,90€**



*Lieber Gast,

ausführliche Informationen über Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können,
entnehmen Sie bitte der letzten Seite in der Speisekarte!

Spezialitäten des Hauses



Lammkotelett

Kross gebratene Lammkoteletts mit gebratenem Rosmarin, hausgemachter Bärlauch-Butter*, Rosmarinkartoffeln und einem frischen Beilagensalat

23,10€



Medaillons à la Alte Thorschenke

Zarte Schweinefiletmedaillons krossgebraten an einer Champignonrahm^{1*}-Sauce mit Reis und einem frischen Beilagensalat

23,10€



Spießbraten

Zarter Spießbraten vom Schwein an einer moselländischen Rotwein⁹-Zwiebel-Specksauce⁸ mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat

16,90 €



Krosse Bauchscheiben

Kross gebratene Schweine-Bauchscheiben mit Pommes Frites und einem frischen Beilagensalat

14,90€

*Lieber Gast,
ausführliche Informationen über Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können,
entnehmen Sie bitte der letzten Seite in der Speisekarte!

“Klassiker” vom Schwein

Schnitzel nach „**Wiener Art**“
mit Pommes Frites und einem frischem Beilagensalat
13,90€

Schnitzel mit hausgemachter
Waldpilz-Sauce nach Jäger Art² *
mit Pommes frites und einem frischem Beilagensalat
15,90€

Schnitzel „**Viktoria**“
mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons und
Käse* überbacken, dazu Pommes frites
16,90€



Schnitzel mit hausgemachter
Champignonrahm-Sauce^{2*},
Pommes frites und einem frischen Beilagensalat
15,90€

Schnitzel mit hausgemachter,
dunkler Rotwein-Pfeffer-Sauce^{2,9},
Pommes frites und einem frischen Beilagensalat
15,90€



Schnitzel „**Toskana**“
mit in Knoblauch gebratenen Oliven und Pepperonis^{1,2,3,4,9}, dazu Pommes frites
16,90€

Schnitzel „**Italiano**“
mit frisch gebratenen Tomaten und Mozzarella* überbacken, dazu Pommes frites
16,90€

Schnitzel „**Broccoli**“
mit Broccoli und Feta-Käse* überbacken, dazu Pommes frites
16,90€

*Lieber Gast,
ausführliche Informationen über Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können,
entnehmen Sie bitte der letzten Seite in der Speisekarte!

Rumpsteak

vom argentinischen Rind

Rumpsteak mit hausgemachter **Rotwein-Pfeffer-Sauce^{2,9}**,
Pommes frites und einem frischen Beilagensalat

24,90€

Rumpsteak mit hausgemachter **Bärlauch-Butter***,
Pommes frites und einem frischem Beilagensalat

23,90€

Fisch und Meer...



Zarte Zanderfilet-Medaillons

in der Pfanne gebraten
an hausgemachter moselländische Weißwein-Sauce^{9*}
mit Reis und einem frischen Beilagensalat

19,90€

Knackige Garnelen

auf Bandnudeln* mit moselländischer
Aioli-Weißwein-Sauce^{9*}
und einem frischen Beilagensalat

22,00€

Lachsfilet-Medaillons

in der Pfanne gebraten
mit Bärlauch-Butter, Salzkartoffeln
und einem frischen Beilagensalat

21,90€



*Lieber Gast,

ausführliche Informationen über Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können,
entnehmen Sie bitte der letzten Seite in der Speisekarte!

Süßes oder Saures...

„Napoleon-Bombe“

Hausgemachter Kuchen aus Blätterteig^{12,16,i}
mit Vanille-Karamell-Creme-Füllung^{2,4,12}

und frischen Beeren der Saison

7,90€

„Maria Theresia Fruchtetraum“

Vanille-Eis mit Früchten und Beeren der Saison,
Vanille-Karamell-Sauce^{2,4*} und grünen Pistazienkernen*

7,90€

Wein- und Bierbegleiter

Käsebrett Alte Thorschenke

Mehrere Weich- und Hartkäse Sorten
dazu krosses Salzgebäck^{1,2*} und frisches Brot^{1,2}
garniert mit Trauben, Nüssen*, Oliven und Kirschtomaten

12,90€

Schinkenplatte „Rotkäppchen“

Brothäppchen* mit Knoblauch-Creme^{1,2*}
belegt mit rohem^s oder gekochten Schinken nach Wahl, garniert
mit frischen Schalotten-Zwiebeln und sauren Gürkchen*

14,90€



Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert
Nr. 16 Stabilisator
Nr. 17 Verdickungsmittel

Getränke

Wasser

Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90 €
Rhodium Sprudel	0,3 l	2,90 €

Soft Drinks

Afri Cola ^{2, 4, 11} gezapft	0,3 l	2,70 €
Afri Cola ^{2, 4, 11} ohne Zucker, gezapft	0,3 l	2,70 €
Spezi ^{2, 4, 11}	0,3 l	2,70 €
Bluna Orange ^{2, 4} gezapft	0,3 l	2,70 €
Bluna Zitrone ^{2, 4} gezapft	0,3 l	2,70 €
Rhodium Apfelschorle [†] gezapft	0,3 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon ^{2, 10}	Fl. 0,2 l	2,70 €
Schweppes Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,70 €

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,25 l	2,80 €
Bitburger Pils vom Fass	0,5 l	4,70 €
Bitburger Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20 €
Benediktiner Weizen vom Fass ^G	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei ^G	Fl. 0,5 l	4,80 €
Kandi Malz	Fl. 0,33 l	3,20 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Traubensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee, AMERICANO	2,50 €
Eiscafé (mit Vanilleeis und Sahne)	3,90 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,60 €
Espresso	2,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tasse heiße Schokolade	3,50 €
Kännchen Tee, schwarz, grün, fruchtig, Pfefferminze, Kräuter	4,10 €



Lieber Gast,

ausführliche Informationen über Zusatzstoffe und Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können, entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte und der Allergen-Tabelle. G = glutenhaltig

Spirituosen

Aperitif

Winzersekt, 1 Glas Sekt		4,20 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,60 €
Campari Orange	0,1 l	4,90 €
Campari Soda	0,1 l	4,50 €
Bacardi Cola	0,2 l	4,90 €
Gin Tonic von Bombay Sapphire	0,2 l	4,90 €
Martini extra dry, mit Olive und Salzrand	0,1 l	4,90 €

Bitter und Kräuterlikör

Jägermeister	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €

Weinbrand & Brandy

Mosel-Trester-Brand	2 cl	4,10 €
Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
Chantrée Weinbrand	2 cl	3,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90 €

Likör

Weinbergs Pfirsich Likör	2 cl	3,90 €
Likör 48	2 cl	3,70 €
Eierlikör	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	3,90 €
Amaretto	2 cl	3,70 €
Ebereschen Likör	2 cl	3,90 €

Klare Schnäpse und Obstbrände

Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Mirabelle	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Original russischer Vodka „CCCP“	2 cl	3,90 €

Whiskey & Cognac

Jonny Walker Red Label, Scotch Whisky	2 cl	4,20 €
Hennessy V.S. ***** Cognac	2 cl	5,60 €



Lieber Gast,
ausführliche Informationen über Zusatzstoffe und Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können,
entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte und der Allergen-Tabelle. G = glutenhaltig

Wein

unsere Weine beziehen wir von Winzern der Region

Wein im Glas

Mosel	Riesling Qualitätswein	trocken	0,2 l	4,20 €
Mosel	Riesling Qualitätswein	halbtrocken	0,2 l	4,20 €
Mosel	Riesling Qualitätswein	lieblich	0,2 l	4,20 €
Mosel	Rotwein „Cuvée Noir“ Dornfelder und Spätburgunder	trocken/halbtrocken	0,2 l	6,90 €
Mosel	Rotwein „Cuvée Noir“ Dornfelder und Spätburgunder	lieblich	0,2 l	6,90 €
Chile	Rosé Cuvée Merlot und Cabernet Sauvignon	trocken	0,2 l	5,50 €

Wein in der Flasche

Mosel	Riesling Grauschiefer „Hochgewächs“	trocken	0,75 l	26,90 €
Mosel	Riesling Grauschiefer „Hochgewächs“	halbtrocken	0,75 l	26,90 €
Mosel	Riesling Spätlese	süß	0,75 l	29,70 €
Mosel	Rotwein CUVÉE NOIR	trocken	0,75 l	33,70 €



Lieber Gast,
ausführliche Informationen über Zusatzstoffe und Allergene, die Unverträglichkeiten auslösen können,
entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte und der Allergen-Tabelle. G = glutenhaltig

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Ei, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweiber, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate