

Gärtnerinnen - Menü

vegetarisch

gegrillte Wassermelone mit buntem Pfefferschrot,
hausgeräucherter Fetakäse, Pinienkerne

frisch gehobelter Sommertrüffel auf Fettucine,
getrocknete Tomaten, Rucola in Sahne geschwenkt

sommerliche Beerenfrüchte

hausgemachtes Schmandeis, Fruchtsoße, Butterstreusel

49,00 €

Pilger - Menü

Flädlesuppe

Rindfleischsuppe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Bernkasteler Saumagen

nach eigener Rezeptur

Gräwes = Kartoffelstampf mit Sauerkraut dazu Jus

Winzerdessert

Möselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsauce

37,50 €

Sommer-Menü

Burrata,

Mozzarella-Kugeln mit weichem Kern,
Rote Beete mit Apfel, Salatbukett, Zwiebel-Chutney

2021 Blanc de Noir trocken

eine Jakobsmuschel in der Schale

auf Blattspinat mit Krebsschaumsauce gratiniert

2019 Gewürztraminer trocken

Kalbsrückensteak

Pfifferlinge in Rahm, hausgemachte Dinkelspätzle

2020 Spätburgunder

Sommerlicher Gaumenschmaus

cremiges Schmandeis auf frischen Beerenfrüchten

dunkler Schokoladen Crème Brûlée mit

hausgemachtem Rahmeis von weißer Schokolade

Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße

2019 Riesling Spätlese, fruchtsüß

vier Gang Menü 79,00 €

plus Weinbegleitung 28,80 €

Sommer-Menü mit einer Vorspeise 66,50 €
plus Weinbegleitung 23,00 €

Vorspeisen

Streifen von der Kalbsleber,

in Butter gebraten mit glacierten Apfelspalten
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing,
gerösteter Sesam, Sesamöl mariniert

Carpaccio vom Rind,

Späne von 15 Monate altem Parmesan,
Ruccola, geröstete Pinienkerne

Carpaccio vom Rind,

mit frisch gehobeltem Sommertrüffel
Ruccola, geröstete Pinienkerne

Pfifferlinge in Kräuterbutter geschwenkt,

knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing
Cantaloupe-Melone, Chili-Oliven-Soße

vege

Burrata, Mozzarella-Kugel mit weichem Kern

Rote Beete mit Apfel, Salatbukett, Zwiebel Chutney
geröstete Hanfsamen

vege

Vitaminspender,

hausgemachte Rohkostsalate mit knackigen Blattsalaten
knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

vege

warme Vorspeisen

klein aber fein

eine Jakobsmuschel in der Muschelschale,

auf Blattspinat mit Krebsschaumsauce gratiniert

Suppen

Flädlesuppe, Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Pfifferlingrahmsuppe, mit frischen Kräutern

vege

pikante Bouillabaisse, Fischsuppe wie der Chef sie mag

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir ofenfrisches Brot

Moselsteig Burger

Hacksteak vom heimischen Wildschwein,

zwischen hausgemachten Kartoffel-Reibekuchen,

Blattspinat, Rote Beete Gemüse, Blattsalat und Zwiebellauch,

Kürbis-Pickles, Zwiebel-Chutney, Ursenf, Rucola-Pesto

Leckerbissen Moseltypischer Art

„Schoales“ eine hiesige Kartoffelspezialität trifft auf

vege

Gemüse von Riesling-Rahmsauerkraut und Rahmwirsing

Mosletypischer Leckerbissen kombiniert mit

gemischtem Salat

vege

Schnitzel vom Eifler Schweinerücken

argentinischem Rumpsteak ca. 150 Gramm

Scheibe von der Kalbsleber

gebratenem Lachssteak

zu alle Leckerbissen-Gerichten servieren wir haugemachtes Chutney

aus eigener Küchen - Kunst

Bernkasteler Saumagen,

Gräwes = Kartoffelstampf mit Sauerkraut dazu Jus

buntes Salatarrangement

knackige Blattsalate mit hausgemachten Salaten

vege

buntes Salatarrangement mit

argentinischem Rumpsteak ca. 150 Gramm, Kräuterbutter

paniertes Schnitzel vom Eifler Schweinerücken

gebratenem Lachssteak, Rucola-Pesto-Crème fraîche

4 Riesengarnelen in Kräuterbutter geschwenkt

zu allen Salatgerichten servieren wir ofenfrisches Brot

weitere Leckerbissen

“Steinmetz-Meister“ Steak,

argentinisches Rumpsteak ca.300 Gramm

Honig-Rotweinsauce und Röstkartoffeln

pikante Bouillabaisse,

Fischsuppe mit Gemüse, Fisch und Riesengarnele

dazu geröstete Weißbrotscheiben

Atlantik-Lachssteak,

auf pikantem Bouillabaisse-Gemüse, Basmati Duftreis

vegetarische Leckerbissen

vegetarisches Gemälde,

vege

Arrangement von verschiedenem Gemüse

Farbenpracht variiert nach Angebot der Saison

serviert mit zweierlei Beilagen (z.B. Spätzle, Kartoffeln, Schoales)

zwei hausgemachte Kartoffelklöße,

vege

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat

auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel

ein hausgemachter Kartoffelkloß,

vege

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat
auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel

frisch gehobelter Sommertrüffel auf Fettucine,

vege

getrocknete Tomaten, Ruccola in Sahne geschwenkt

Hauptgerichte mit Pfifferling

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel gebraten

knusprige Röstkartoffeln, Salatbukett

Pfifferlinge in Rahm mit frischen Gartenkräuter

vege

hausgemachte Dinkelspätzle

eines der Pfifferling-Gerichte wahlweise mit

Argentinischem Rumpsteak

Atlantik-Lachssteak

Hacksteak vom heimischen Wildschwein

paniertes Schnitzel vom Eifeler Schweinrücken

Genussvolles Finale mit leckeren Desserts

Winzerdessert

moselländische Weincrème, mit Fruchtsoße

Winzerdessert als Miniportion

Crème Brûlée, von dunkler Valrhone Schokolade
hausgemachtes Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade
inklusive einem edlen Gaumenschmeichler „Haselnussgeist“

für Naschkatzen eine kleine Portion aus der Puppenstube

Crème Brûlée, von dunkler Valrhone Schokolade
hausgemachtes Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade
kleine **CB** begleitet von einem Espresso
kleine **CB** begleitet von einem edlen Gaumenschmeichler
„Haselnussgeist“

hausgemachtes Rahmeis, von weißer Callebaut Schokolade
eine Kugel
zwei Kugeln

hausgemachtes Schmandeis

eine Kugel
zwei Kugeln

unser hausgemachtes Sorbet,
aufgegossen mit Mosel-Riesling Sekt

sommerliche Beerenfrüchte
hausgemachtes Schmandeis, Fruchtsoße, Butterstreusel

Affogato
Kugel Vanilleis badet in doppeltem Espresso, Sahnehäubchen

Kugel Vanilleeis mit Klecks Sahne
Kugel Vanilleeis, veredelt mit einem Likör Ihrer Wahl
von Kirsche, Weinbergpfirsich, Weintraube, Haselnuss, Walnuss,
Zimt oder Moselcream- oder Eierlikör

unsere kleine "Chefsache" mit Herz
hausgebackenes Walnuss-Törtchen, Sahne, Tasse Kaffee
mit Mosel Cream-Likör
hausgebackenes Walnuss-Törtchen mit weißem Schokoladeneis

