

Liebe Leckerbissen-Freunde!

*Die Gerichte-Auswahl unserer Speisekarten zum Mittag
und unserer Speisekarten zum Abend
zeigen Ihnen unsere kulinarischen Ideen in Wort und Schrift.*

*Ideen, die wir in Kombination und Preis
bei Bedarf dem Marktangebot anpassen.*

Daher bitten wir bei Änderungen um Ihr Verständnis.

Wir möchten,

dass Sie noch etwas über uns erfahren.

*Grundlagen unserer Rezepte stammen aus Zeiten,
in denen Mikrowelle, Konvenienz-Produkte und Molekularküche
noch keine oder kaum Verwendung in unserem Sprachgebrauch fanden.*

Unsere Küchenkultur basiert auf Handarbeit.

*Mit diesem Wissen und Können wird täglich verantwortungsvoll
in unserem Team für Sie gekocht.*

*Unsere Lebensmittel, die teilweise regionalen Ursprungs sind,
werden respektvoll schmackhaft zubereitet,
damit sie bleiben was sie sind:*

Lebens-Mittel.

*Zudem wird unser Angebot maßgeblich von der Kreativität
unseres Küchenmeisters und Chefs Michael Mast getragen.
Seine gelebte Kunst des Kochens kann bei manchen Gerichten
auf Grund von eigenwilliger Kombination und Würzung
spürbar den Gaumen überraschen.*

*Und nun wünschen wir Ihnen angenehme Gaumenkitzel-Momente
bei der Auswahl Ihrer Speisen
sowie eine genussreiche Zeit in unserem Leckerbissen –Restaurant.*

Lassen Sie sich verwöhnen von

Michael & Michaela Mast und Graacher-Tor Crew

*Bezüglich Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und Zusatzstoffe
beraten wir Sie persönlich.*

ALLE UNSERE PREISE SIND INKLUSIVPREISE

Sternschnuppe-Menü

zum Advent 2018

Kürbis-Chilisüppchen

mit Balsamico und Kürbiskernen

2017 Riesling Hochgewächs halbtrocken

Weingut Kees-Kieren

1/2 knusprige Grill-Ente

mit Rotkohl, glasierte Apfelspalten

Orangen-Pfeffersoße und Kartoffel-Schupfnudeln

2015 Spätburgunder trocken

Weingut Karl Veit

Zum Finale eine Mini Portion aus der Puppenstube

Crème Brûlée

von dunkler Valrhone Schokolade mit weißem Schokoladeneis

in Begleitung eines Espresso

hierzu empfehlen wir noch einen

40% Haselnuss „das Original“ Brennerei Vallendar

pro Person 34 €

Gerne auch mit Weinbegleitung 42 €

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
bei leckeren Bissen und edlen Tropfen*

Sterntaler-Menü

zum Advent 2018

*hausgemachte Fischterrinen mit Hummerkern
auf warmem Fenchelsalat mit einem Hauch von Kümmel*

2017 Grauburgunder trocken

Weingut Thomas Quint

Rote Beete- Süppchen

mit Apfel und Meerrettich

2015 Riesling feinherb

Weingut Steffen-Prüm

Hirschrücken

unter unserer weihnachtlichen Gewürzkruste

Honig-Rotweinsosse, herbstlichem Gemüse dazu Kartoffel-Gratin

2013 Dunkelfelder trocken

Weingut Karl Veit

gebratene Grießschnitte mit Zimt- Zucker

warmes Pflaumenragout, hausgemachtes Zimtparfait

läuten das Finale ein

Pflaumenbrand oder Zimtlikör zur Tasse Kaffee

krönen Ihr Menü

pro Person 59 €

Gerne auch mit Weinbegleitung 71 €

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
bei leckeren Bissen und edlen Tropfen*

Kalte Vorspeisen

Feldsalat

*mit würzigem Kartoffeldressing mariniert
dazu Brot Croutons und knusprig gebratene Speckwürfel*

hausgemachte Wild Pastete

*an cremigem Apfel-Sellerie Salat
mit Birnenspalten in Speck gewickelten und Walnüsse*

hausgemachte Fischterrinen mit Hummerkern

auf warmem Fenchelsalat mit Kümmel

Carpaccio vom Kalb

*an kleinem Bukett von knackigen Blattsalaten
mit frisch gehobelten Spänen von 8 Monaten gereiften Ziegenhartkäse
dazu geröstete Pinienkerne, Kapern*

Eifeler Ziegenfrischkäse

vom Vulkanhof aus Gillenfeld

*verfeinert mit Tomaten-Oliven-Tapenade
in einem Kräuterwindbeutel an buntem Salatbukett*

Suppencultur

mit Raffinesse

*Klare Wildkraftbrühe
mit hausgemachten Wildmaultäschle*

*Curry-Kokosnuss-Süppchen
mit frischem Ingwer*

*pikante Bouillabaisse
Fischsuppe, so wie unser Chef sie mag*

warme Vorspeisen

*zwei gebratene Jakobsmuscheln
auf Beluga Rahm Linsen
mit feinem Schaum von Curry und frischem Ingwer*

Hausmannskost im neuen Kleid

nach hauseigener Rezeptur

*Bernkastler Lasagne
von Blutwurst mit Sauerkraut, frischen Apfelscheiben,
Emmentaler Käse in Monschauer-Senfrahmsoße*

*Hausgemachter Kartoffelkloß
gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat
auf Ragout von roten Zwiebeln, Äpfeln und Senfkörner*

Köstlichkeiten aus der Wasserwelt

Köstlichkeit

von der Klosterfischerei Himmerod aus der Eifel
Forellenfilets auf der Haut in Butter gebraten
auf Beluga Rahmlinsen und Kartoffelchen

3 gebratene Riesengarnelen in der Schale
treffen auf
hausgebeizte Lachswürfel
gebettet auf pikant gewürztes Bouillabaisse Gemüse

gebratene Jakobsmuscheln
auf Beluga Rahmlinsen
mit feinem Schaum von Curry und frischem Ingwer
mit Basmati Reis

pikante Bouillabaisse
Fischsuppe, so wie unser Chef sie mag

Die Eile ist der frischen Küche größter Feind

vegetarisches Gemälde

Arrangement von verschiedenem Gemüse
Farbenpracht variiert nach Angebot der Saison
serviert mit zweierlei Beilagen (z.B. Spätzle, Kartoffeln, Schoales)

Gerichte mit Wild, Geflügel und mehr

“Schinderhannes“ Teller

*Sauerbraten vom heimischen Wildschwein
in dunkler Soße
mit Rotkohl, glasierte Apfelspalten und Kartoffelklößen*

Schnitzel vom Wehlener Damhirsch

*in Panade von weißem und schwarzem Sesam
auf gepfeffelter Johannisbeersoße
mit herbstlichem Gemüsebukett und hausgemachten Dinkel-Spätzle*

Filet vom Wildhasenrücken rosarot gebraten

*auf Beluga Rahmlinsen,
gepfeffelter Johannisbeersoße mit Kartoffel-Schupfnudeln*

Hirschrücken

unter unserer weihnachtlichen Gewürzkruste

Honig-RotweinsöÙe, herbstlichem Gemüse dazu Kartoffel-Gratin

½ knusprige Grill-Ente

*mit Rotkohl und glasierten Apfelspalten
Orangen-PfeffersoÙe und Kartoffel-Schupfnudeln*

Die Renaissance eines Klassikers aus vergangenen Tagen

Filetsteak vom Angusrind

mit PfefferrahmsöÙe, Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Leckerbissen von nah und fern

treffen

auf typisch Moselländische Beilagen

„Schoales“ eine hiesige Kartoffelspezialität

mit Rahmsauerkraut und Wirsinggemüse

dazu wählen Sie

Rinderfiletsteak

Schweinefiletmedaillons

2 Wildschweinbratwürste mit Ur-Senf

Filet vom Wildhasenrücken

Lachs-Steak

oder

Ihr ausgewählter Leckerbissen

gesellt sich zu knackigen Blatt- und Rohkostsalaten

Zu all diesen Gerichten reichen wir

Meerrettich, Kräuterbutter und hausgemachtes Chutney

Vegetarischer Leckerbissen

„Schoales“ mit zweierlei Rahmgemüse

und einem bunten Salatteller

Süße Leckereien die verzaubern

Zeit für Zimt – wie zu Großmutters Zeiten

*gebratene Grießschnitte mit Zimt- Zucker
Pflaumenragout und Zimtparfait*

*hausgemachtes Rahmeis
von weißer Callebaut Schokolade*

*Ausgezeichnet ohne Auszeichnung
eine Kugel
zwei Kugeln*

Espresso Gourmet-Teller

Doppelter Espresso begleitet von zweierlei Desserts

Begleitet von einem Marc vom Rotwein

“Winzerdessert”

Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße im Kristallglas

Super Idee! Mini Portion

Musik trifft Eis - Eis trifft Musik

“Mozart“ Eisteller

*Schokoladen- und Vanilleeis, Mandellikör
mit hausgemachter Marzipansoße, Pistazien,
geschlagener Sahne und einer Mozartkugel*

Unser süßes Highlight zum Finale
Crème Brûlée von dunkler Valrhone Schokolade
mit hausgemachtem Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade

inklusive einem edlen „Haselnussgeist“ als Gaumenschmeichler

Crème Brûlée von dunkler Valrhone Schokolade
eine kleine Portion aus der Puppenstube für *Naschkatzen*

In Begleitung mit einem Espresso

unser hausgemachtes Sorbet
mit Mosel-Rieslingsekt aufgegossen

1 große Kugel Vanilleeis
badet in doppeltem Espresso mit Sahnehäubchen

1 große Kugel Vanilleeis
verfeinert mit einem Likör Ihrer Wahl

Eisgenuss mit Toffifee
Eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensoße
geschlagener Sahne und Toffifee Pralinen

“Nussknacker“
Walnusseis mit gerösteten Walnüssen, geschlagener Sahne
verfeinert mit Walnusslikör vom Weingut Walter Oster

unsere kleine “Chefsache“
hausgebackener Walnuss-Törtchen
mit einer Tasse Kaffee

vegetarische Gerichte auf einen Blick

Kürbis-Chilisüppchen

mit Balsamico und Kürbiskernen

Curry-Kokosnuss-Süppchen

mit frischem Ingwer

Vitaminspender "Kunterbunt"

als Beilgagensalat

großer bunter Salat als Hauptgericht

Feldsalat mit würzigem Kartoffeldressing mariniert

dazu Brot Croutons

Eifeler Ziegenfrischkäse

vom Vulkanhof aus Gillenfeld

verfeinert mit Tomaten-Oliven-Tapenade

im hausgemachte Kräuterwindbeutel auf buntem Salatarrangement

kleine Portion oder Vorspeise

Hauptgericht

Hausgemachter Kartoffelkloß

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat

auf Ragout von roten Zwiebeln, Äpfeln und Senfkörner

kleine Portion oder Vorspeise

Hauptgericht

hausgemachte Käsespätzle aus Dinkelmehl

Hunsrücker Dinkelmehl 630 von der Lorenzmühle in Rhaunen

mit geriebenem Käse und geschmolzenen Zwiebeln

begleitet von knackigen Blattsalaten mit Honig-Senf- Dressing

moseltypischer Leckerbissen auf vegetarisch

„Schoales“ mit zweierlei Rahmgemüse und einem bunten Salat

vegetarisches Gemälde

Arrangement von verschiedenen Gemüsesorten

serviert mit zweierlei Sättigungsbeilagen

Die Farbenpracht variiert nach Angebot der Saison