

September Menü 2020

Hier zergeht Ihnen der Spätsommer auf der Zunge

Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust

an buntem Linsensalat mit Radieschensalsa

2015 Riesling feinherb

gebratene Riesengarnele

auf buntem Bouillabaisse Gemüse

2019 Grauburgunder trocken

Filetsteak vom Angusrind

Pfefferrahmsauce und Pfifferlinge

knusprige Bratkartoffel

2016 Spätburgunder trocken – nicht zu trocken

Spätsommerliche Gaumenfreude

Warmes Zwetschgen -Ragout mit gerösteten Mandeln im Brioche

mit hausgemachtem Schmandeis

2017 Riesling Spätlese

Zum Abschluss servieren wir Ihnen auf Wunsch einen Kaffee oder einen Espresso

4 Gänge Menü pro Person 75,00 €

Menü ohne Zwischengang pro Person 68,00 €

Wir empfehlen zum Menü unsere Mosel Edeltropfen

4 begleitenden Weinen 20,00 €

3 begleitenden Weinen 15,50 €

2 begleitenden Weinen 9,50 €

Bevorzugen Sie als Dessertwein eine

2011er Riesling Beerenauslese mit einem Restzuckergehalt von 234g/l

erhöht sich der Preis der Weinbegleitung um 6 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit mit Leckerbissen und edlen Tropfen!

ALLE UNSERE PREISE SIND INKLUSIVPREISE

Frische Pfifferlinge

*Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern
auf hausgemachten Dinkel-Spätzle*

*Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln gebraten
dazu knusprige Bratkartoffel*

Pfifferling Gerichte auch wahlweise mit

Rumpsteak

Kalbskotelette

Wildhacksteak vom heimischen Wild

Atlantik-Lachssteak

knusprige Maispoulardenbrust

Komposition

von Pfifferlingen und Edelfischen

knuspriges Crêpeblatt gefüllt mit Pfifferlinge in Kräuterrahm

dazu am Spieß gebratene Edelfische mit Kartoffeln

eine Beilagen Portion Pfifferlinge

knackige Blattsalate mit unserer Honig-Senf Dressing

Vorspeisen

Pfifferlinge in Kräuterbutter geschwenkt

*auf knackigem Beet von Blattsalaten mit Honig-Senf-Dressing
mit Cantaloupe-Melone und Chili-Oliven-Soße*

Hauptgericht

Streifen von der Kalbsleber

*in Butter gebraten mit glacierten Apfelspalten
an knackigen Blattsalaten mit Sesamöl mariniert*

Hauptgericht

hausgemachte Fischterriner mit Hummerkern

*dazu Meerrettichmousse
an Rote Beete- Apfel Salat*

buntes Salatarrangement

*Vitaminspender "Kunterbunt"
als Hauptgericht*

warme Vorspeisen

klein und fein

eine gebratene Jakobsmuschel

auf Beluga Rahmlinsen mit feinem Curry Schaum und frischem Ingwer

Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern

auf hausgemachten Dinkel-Spätzle

Suppen

pikante Bouillabaisse

Fischsuppe, so wie unser Chef sie mag

Pfifferlingrahmsuppe

mit Einlage und frischen Gartenkräutern

Zu Suppen und Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Brot

vegetarische Hausmannskost

hausgemachte Kartoffelklöße

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat

auf Beluga Rahmlinsen, Äpfeln und Kürbis

ein Kloß als 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

Für den kleineren Appetite

Hausmannskost im neuen Kleid

nach hauseigenen Rezepturen

Bernkasteler Lasagne von Blutwurst

mit Sauerkraut, Apfelscheiben, Emmentaler Käse

in Monschauer-Senfrahmsöße

kleine Portion oder Vorspeise

Hauptgericht

Hauptgerichte
mit Fisch, Geflügel, Lamm, Kalb & Rind

pikante Bouillabaisse als Tellergericht

*Fischsuppe, so wie unser Chef sie mag
mit ofenfrischem Brot*

gebratene Jakobsmuscheln

*auf Beluga Rahmlinsen
mit feinem Schaum von Curry und Ingwer
dazu reichen wir Basmati Duftreis*

halbe Grillente

mit Birnen-Rahmsauerkraut dazu Serviettenknödel

Lammkrone unter der Kräuterkruste

mit Speckböhnchen, Rosmarinjus und Bratkartoffeln

Kalbsleber in Butter gebraten

mit rotem Zwiebelgemüse und Kartoffeln

auf Wunsch mit Rotweinsauce

“Steinmetz-Meister“ Steak

*300 Gramm Rumpsteak
mit Honig-Rotweinsöße und Bratkartoffeln*

Die Renaissance eines Klassikers aus vergangenen Tagen

Filetsteak vom Angusrind

mit Pfefferrahmsoße, Speckböhnchen und Bratkartoffeln

*knackige Blattsalate mit unserer Honig-Senf Dressing
eine Beilagen Portion Pfifferlinge*

*unvergessliche Gaumenfreuden
verschönern jeden Tag!*

frischer Sommer Trüffel

auf Fettuccine

mit Rucola in Sahne geschwenkt

als Vorspeise oder für den kleinen Appetite

Hauptgericht

frischer Sommer Trüffel

auf Fettuccine

mit Rucola in Sahne geschwenkt

begleitet von einer knusprig gebratenen Maispoulardenbrust

Unsere Weinempfehlung

2018 Lieserer Niedeberg-Helden

Großes Gewächs

Weingut Jörg Thanisch, Lieser

RZ: 4,5 g/l S: 7,6 g/l Alk: 12,5 Vol%

0,1 l Karaffe

0,25 l Karaffe

0,75 l Flasche

Krönendes Finale

Spätsommerliche Gaumenfreude

*Warmes Zwetschgen -Ragout mit gerösteten Mandeln im Brioche
mit hausgemachtem Schmandeis*

dunkle Schokoladen Crème Brûlée

mit hausgemachtem Rahmeis von weißer Schokolade

begleitet von einem Haselnussgeist

für Naschkatzen gibt's eine Portion aus der Puppenstube

dunkle Schokoladen Crème Brûlée

mit hausgemachtem Rahmeis von weißer Schokolade

inklusive einem Espresso

unser hausgemachtes Sorbet

mit Mosel-Riesling Sekt aufgegossen

Ausgezeichnet ohne Auszeichnung

hausgemachtes Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade

eine Kugel

zwei Kugeln

Genuss mit Toffifee

Vanilleeis mit Schokoladensoße, geschlagener Sahne und 3 Toffifee Pralinen

“Nussknacker“ Walnusseisschale

2 Kugeln Walnusseis mit gerösteten Walnüssen und geschlagener Sahne

mit Walnuss-Likör

5 verschiedene Käsesorten servieren wir nach Tagesangebot

pro Person

ab 2 Personen pro Person

ein Geschmacksfinale besonderer Art ist ein Gläschen

Beerenauslese aus dem Graacher Himmelreich

Restzucker 234 g /l 5 cl 10 €