

Gärtnerinnen-Menü

vegetarisch

herbstliches Süppchen vom Hokkaido-Kürbis

Kokosmilch, Chili, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne

gegrillte Wassermelone mit buntem Pfefferschrot

hausgeräucherter Fetakäse, Pfifferlinge

Chili-Oliven-Sauce

frisch gehobelter Sommertrüffel

auf Tagliatelle

getrocknete Tomaten, Rucola in Sahne geschwenkt

warmes Pflaumenragout

hausgemachtes Schmandeis, Butterstreusel

4 Gang Menü 65,50 €

Gärtnerinnen-Menü 3 Gang 54,50 €

Weinempfehlung: 2024 Blanc de Noir trocken

Pilger-Menü

Markklößchensuppe

Rinderkraftbrühe nach traditioneller Art

Salatkarussell

Arrangement von hausgemachten Salaten

Bernkasteler Saumagen

nach eigener Rezeptur

mit Gräwes = Kartoffelstampf mit Rieslingsauerkraut dazu würzige Jus

kleines Winzerdessert

Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße

4 Gang Menü 49,50 €

Pilger-Menü 3 Gang 43,50 €

Weinempfehlung: 2019 Spätburgunder trocken

Schlemmer-Menü

Burrata

Mozzarella mit weichem Kern
unter getrüffelter Sauce Hollandaise
auf warmem Rote Beete Gemüse
und frisch gehobeltem Sommer Trüffel

2024 Blanc de Noir, trocken

eine Jakobsmuschel

auf schwarzen Beluga-Rahmlinsen
mit Curry-Schaum

2024 Riesling "Wetterkapriole" halbtrocken

Sauerkraut Royal

mit Scheiben von der Entenbrust auf rotem Zwiebelgemüse
hausgemachtem Saumagen auf Gräwes
sowie Buchenpilze und Jus

als separates Gericht 39,90 €

2020 Riesling Großes Gewächs, trocken

süßes Schlemmer-Trio

Schokoladen Crème Brûlée von dunkler Valrhône-Schokolade
unter hausgemachtem Rahmeis von weißer Callebaut-Schokolade
warmes Pflaumenragout mit Schmandeis & Butterstreusel
Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße

2019 Riesling Spätlese, fruchtsüß

vier Gang Menü pro Person 88,00 €

drei Gang Menü pro Person 75,50 €

plus Getränkeempfehlung pro Person 34,00 €

für einen Aufpreis von 7€ servieren wir gerne ein Glas BA zum Dessert

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind,

leicht mariniert, Späne von 15 Monate altem Parmesan,
Rucola, geröstete Pinienkerne

Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Sommertrüffel

Rucola, geröstete Pinienkerne

Streifen von der Kalbsleber,

in Butter gebraten mit glacierten Apfelspalten
knackige Blattsalate, gerösteter Sesam, Sesamöl

als Hauptgericht

gegrillte Wassermelone mit buntem Pfefferschrot,

hausgeräucherter Fetakäse, Chili-Oliven-Soße, Pfifferlinge

als Hauptgericht

vege

Salatkarussell,

Arrangement von hausgemachten Salaten, bunte Blattsalate

als Hauptgericht

vege

Vitaminspender,

knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

vege

warme Vorspeisen

Burrata - Mozzarella mit weichem Kern,

auf warmem Rote Beete Gemüse, getrüffelte Sauce Hollandaise
und frischem Sommertrüffel

vege

eine Jakobsmuschel,

Beluga Rahmlinsen mit Curryschaum

jede zusätzliche Jakobsmuschel

hausgemachte Fischmaultasche gratiniert,
gefüllt mit Lachs & Zander, auf Rahmgemüse
in schaumiger Krebsschaumsauce mit Kapern
jede weitere Maultasche

Suppen

Markklößchensuppe

Rinderkraftbrühe nach traditioneller Küchenkunst

herbstliches Süppchen vom Hokkaido-Kürbis

Kokosmilch, Chili, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne

Pfifferlingrahmsuppe, mit frischen Gartenkräutern

pikante Bouillabaisse, wie der Chef sie mag

Fischsuppe mit feinem Gemüse, Fisch, Scampis
geröstete Weißbrotscheiben

vegan

vege

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir offenfrisches Brot

Pfifferlinge als Beilagenportion zu Ihrem Gericht

Moselsteig Burger

Hacksteak vom heimischen Rotwild,

Rote Beete Gemüse, geschmolzene Zwiebel,
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke
zwischen hausgemachten Kartoffel-Reibekuchen,
umrahmt von Kürbis-Pickles, Ur-Senf, Rucola-Pesto

Leckerbissen Moseltypischer Art

„Schoales“ eine hiesige Kartoffelspezialität trifft auf
Gemüse von Riesling-Rahmsauerkraut und Rahmwirsing

mit paniertem Schnitzel vom Eifler Schweinerücken

mit argentinischem Rumpsteak

mit Scheibe von der Kalbsleber

mit "Merguez" Lammbratwurst ca.100g

mit zwei "Merguez" Lammbratwürsten

mit Hacksteak vom heimischen Rotwild

mit gebratenem Atlantik Lachssteak

Leckerbissen-Gerichten servieren wir mit hausgemachtem Chutney oder Senf

vegetarischer Leckerbissen Moseltypischer Art

„Schoales“ eine hiesige Kartoffelspezialität trifft auf vege
Gemüse von Riesling-Rahmsauerkraut und Rahmwirsing
dazu knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing vege

Leckerbissen nicht nur für Vegetarier

vegetarisches Gemälde, vege
Arrangement von mindestens 7 Gemüsesorten
Farbenpracht variiert nach Angebot der Saison
serviert mit zweierlei Beilagen (z.B. Basmati Duftreis, Schoales)

zwei hausgemachte Kartoffelklöße, vege
gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat
auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel

Gericht mit einem hausgemachten Kartoffelkloß vege

Pfifferlinge in Rahm mit frischen Gartenkräuter, vege
hausgemachte Dinkelspätzle

frisch gehobelter Sommertrüffel auf Tagliatelle, vege
getrocknete Tomaten, Rucola in Sahne geschwenkt

Pfifferlinge als Beilagenportion zu Ihrem Gericht vege

Hauptgerichte mit Pfiff

Pfifferlinge mit Speck & Zwiebel, Röstkartoffeln
mit argentinischem Rumpsteak
mit paniertem Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
mit Scheibe von der Kalbsleber
mit Hacksteak vom heimischen Wild
mit Atlantik Lachssteak

weitere Leckerbissengerichte

Bernkasteler Saumagen,
nach eigener Rezeptur

auf Gräwes = Kartoffelstampf mit Rieslingsauerkraut
dazu würzige Jus

Cordon Bleu vom Eifelschwein,

panierte Schnitzeltasche gefüllt mit
gekochtem Schinken und Emmentalerkäse
Röstkartoffeln, verschiedenes Gemüse, dazu Preiselbeeren

“Steinmetz-Meister“ Steak,

argentinisches Rumpsteak 300 Gramm
argentinisches Rumpsteak 220 Gramm
Honig-Rotweinsauce und Röstkartoffeln

Ragout vom Hunsrücker Hirsch

Wurzelgemüse und Pilze,
hausgemachte Dinkelspätzle, Preiselbeeren-Birne

pikante Bouillabaisse fait a la maison,

Fischsuppe mit feinem Gemüse, Fisch, Scampi, Riesengarnele
geröstete Weißbrotscheiben

Atlantik-Lachssteak,

auf pikantem Bouillabaisse-Gemüse, Basmati Duftreis

zart gebratene Jakobsmuscheln,

Curry- Ingwerschaum, Belugarahmlinsen, Basmati Duftreis

Pfifferlinge als Beilagenportion zu Ihrem Gericht

Vitaminspender zum Hauptgericht

knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

vege

Genussvolles Finale mit leckeren Desserts

Winzerdessert

moselländische Weincrème, mit Fruchtsoße

Winzerdessert mit einem Glas Beerenauslese

Winzerdessert als Miniportion

Mini Winzerdessert mit einem Glas Beerenauslese

Crème Brûlée, von dunkler Valrhona Schokolade

hausgemachtes Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade

Crème Brûlée inklusive eines Gaumenschmeichlers von der Haselnuss

für Naschkatzen eine kleine Portion aus der Puppenstube

Crème Brûlée, von dunkler Valrhona Schokolade

hausgemachtes Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade

kleine **Crème Brûlée** begleitet von einem Espresso

kleine **Crème Brûlée** begleitet von der Haselnuss - Likör oder Brand

hausgemachtes Rahmeis, von weißer Callebaut Schokolade

eine Kugel

zwei Kugeln

hausgemachtes Schmandeis

eine Kugel

zwei Kugeln

unser hausgemachtes Sorbet,

aufgegossen mit Mosel-Riesling Sekt

Affogato

Kugel Vanilleeis badet in doppeltem Espresso, Sahnehäubchen

Affogato mit Geistreichem

Kugel Vanilleeis mit Klecks Sahne

Kugel Vanilleeis, veredelt mit einem Likör Ihrer Wahl

von Kirsche, Weinbergpfirsich, Weintraube, Haselnuss, Walnuss,

Zimt sowie Moselcream- oder Eierlikör

unsere kleine "Chefsache" mit Herz

hausgebackenes Walnuss-Törtchen, Sahne, Tasse Kaffee

Walnuss-Törtchen mit Mosel Cream-Likör

Walnuss-Törtchen mit weißem Schokoladeneis

Süßes Schlemmer-Trio

siehe Schlemmer-Menü

Trilogie mit Beerenauslese