



Unsere außer Haus Leckerbissen

Januar/Februar 2022

**Mittwoch ab 17:30 Uhr, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
mittags ab 12:00 bis 14:00 Uhr und abends von 17:30 bis ca. 20:30 Uhr**

kalte Vorspeisen

Vitaminspender gem. Salat	6,20 €
Feldsalat, würzige Kartoffeldressing	8,80 €
Croutons, knusprig gebratene Speckwürfel	
Maultaschensalat,	8,80 €
Maultaschenstreifen verfeinert mit Zwiebel, Schnittlauch, Essig und Öl als Hauptgericht	15,20 €
hausgemachte Wild Pastete,	13,40 €
Apfel-Selleriasalat, Birnenspalten in Speck gewickelt, Walnüsse	

Suppen Kultur

hausgemachte Suppen im 500 ml Schraubglas (Vorspeise für 2 Personen)

pikante Bouillabaisse mit Fischeinlage	15,00 €
Gaisburger Marsch, Eintopf von gekochtem Rinderbug, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle, abgerundet mit geschmelzten Zwiebeln	12,00 €
veganes Süppchen von Hokkaido Kürbis, Kokosmilch und Chili	9,00 €

Brotaufstrich im 230 ml Schraubglas

Currybutter oder aufgeschlagenes Schmalz je 4,00 €

hausgemachte Gemüse	250 gr. 3,80 €	500 gr. 7,00 €
und Beilagen auf Anfrage		

Soßen im 230 ml Schraubglas

Honig-Senf-Dressing, Balsamico-Dressing, Kartoffel-Dressing je 4,00 €
Honig-RotweinsöÙe 5,00 €

Hauseigene Maultäschle Schwäbischer geht's nicht

Traditionelle Maultäschle geschmelzt, gefüllt mit Hackfleisch und frischen Kräutern,
auf Rahmgemüse, Jus und geschmelzten Zwiebeln

oder

Traditionelle Maultäschle überbacken, gefüllt mit Hackfleisch und frischen Kräutern,
auf Rahmgemüse, Riesling RahmsöÙe mit Emmentaler Käse überbacken

oder

Maultäschle Vegetarisch gefüllt mit Pilzen, Kräuter und Semmel
auf feinem Rahmspinat mit Schmelze

1 Maultasche	7,70 €
2 Maultaschen	13,00 €
eine zusätzliche Maultasche	4,90 €

Maultäschle gefüllt mit Lachs & Zander auf Rahmgemüse,
Krebsschwänze, Kapern in schaumiger KrebssoÙe, leicht gratiniert

1 Maultasche	8,90 €
2 Maultaschen	14,40 €
eine zusätzliche Maultasche	5,80 €

Hauptgerichte

Gerichte werden auf Ofenbleche angerichtet. Unsere Ofenbleche sind nicht Mikrowellen geeignet.
Zu Hause direkt auf den Tisch, oder zuvor kurz im vorgeheizten Backofen erwärmen.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln oder Käsespätzle	24,70 €
Schwabenspieß, Schweinemedallions und Räucherspeck am Spieß gebraten, Champignonrahmsauce mit hausgemachten Dinkel-Spätzle	23,00 €
Schwabenteller, Zwiebelrostbrätle mit Schmorzwiebeln, Schweinefiletmedaillon auf Champignonrahmsauce, Maultäschle und Käsespätzle	26,00 €
“Steinmetz-Meister“ Steak, Argentinisches Rumpsteak 300 Gramm mit Honig-Rotweinsauce und , Röstkartoffeln	29,00 €
Cordon Bleu vom Eifel- Schwein, Röstkartoffeln, Gemüse oder gemischtem Salat	18,50 €
½ knusprige Grill-Ente, Rotkohl, glasierten Apfelspalten, Orangen-Pfeffersauce, Kartoffel-Schupfnudeln	24,50 €
Atlantik-Lachssteak, pikantes Bouillabaisse Gemüse, Basmati Duftreis	22,50 €
2 hausgemachte Kartoffelklöße, gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel	16,80 €
hausgemachte Käsespätzle aus Dinkelmehl, Hunsrücker Dinkelmehl 630 von der Lorenzmühle in Rhaunen mit geriebenem Emmentaler Käse, geschmolzene Zwiebeln, knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing	13,90 €

Desserts im 230 ml Schraubglas

“Winzerdessert“ Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße	4,90 €
Crème <u>Non</u> Brûlée von dunkler Valrhone Schokolade mit vanillisierten Orangenfilets	6,50 €

**Treffen Sie Ihre Auswahl und bestellen unter
Telefonnummer 06531/4659**

info@graacher-tor.de www.graacher-tor.de

Leckerbissen Restaurant Graacher-Tor Graacher Straße 3 54470 Bernkastel-Kues

**Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Graacher Tor Team
Halten Sie sich gesund und munter an Körper, Geist und Seele.**