

## KÜRBIS & WILD

### Tarte vom Kürbis

Apfel-Koriandersalat | Kürbissoße € 14,50 

### Hirschsauerbraten | Feigen-Rotkohl

Serviettenknödel € 19,00

### Wildgulasch | Rosenkohl | Spätzle

€ 17,00

### Medaillon vom Hirschrücken

Rosenkohl | Kürbis-Kartoffelgratin

€ 26,00

### Kürbis-Gräwes

(Gräwes = Moselländische Spezialität aus Weinkraut, Stampfkartoffeln und Speck hier mit Kürbis verfeinert)

und dazu:

- Gebratene Maispouardenbrust € 17,00
- Fasanenbrust im Bauchspeckmantel € 21,00
- Geschmortes Kalbsbäckchen € 17,50
- Gebratenes Zanderfilet € 21,00

## VORNEWEG

### Hausgebeizter Lachs

Apfel-Kürbissalat | Rote Bete-Creme € 13,00 

### Eifeler Ziegenfrischkäse

#### im Pumpernickel-Mantel

Feldsalat | Honig-Balsamicodressing

Aprikosen-Chutney € 12,00 

### Vom Buffet:

Kleiner Vorspeisen- / Beilagensalat € 4,00 

Großer Vorspeisen- / Beilagensalat € 6,50 

### Kräftige Wildbrühe

Hirschravioli | Cranberries € 6,00

### Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

€ 6,50 

## DEUTSCHHERREN-KLASSIKER

### Paniertes Schweinerückenschnitzel

Champignonsoße | Steakhouse-Pommes |

Salat € 15,50

### Ritterpfanne

Medaillons von Rind, Schwein und Poularde |

Wirsinggemüse | Dippekuchen € 21,00

## MITTENDRIN

### Hirschravioli in Preiselbeer-

#### Soße geschwenkt

Wirsinggemüse | Parmesanspähne € 15,50

### Feine schwarze Bandnudeln in Krustentiersoße

gebratene Garnelen | Kirschtomaten |

Bärlauchpesto € 18,50 



### Ganze Forelle | entgrätet | Mandelbutter |

Petersilienkartoffeln | Salat € 17,00 

## KURZGEBRATENES

### Medaillons vom Schweinefilet

Champignonsoße € 17,00

### Rumpsteak vom Eifelrind

200 g € 21,00 | 300 g € 25,50

### Thunfischsteak

€ 19,50 

zu „Kurzgebratenes“ servieren wir unsere hausgemachte Barbecue-Soße *oder*

Kräuterbutter | Steakhouse-Pommes *oder*

Dippekuchen (Kartoffelkuchen)

### Ofenkartoffel mit Sauerrahm (anstelle

Steakhouse-Frites oder Dippekuchen) € 3,00

## EMPFEHLUNG

### Geschmorte Rinderroulade

Speck | Zwiebeln | Gewürzgurke

Wirsinggemüse | Serviettenknödel € 16,50

### Penne „Mediterran“

mit gebratenem Lachsforellenfilet € 16,50 

## HINTERHER

### Dreierlei vom Apfel

Apfel-Tartelette | Apfelsorbet | Joghurtcreme

mit Apfelragout | Zimtcreme € 9,00

### Schokoladenküchlein

Kirschragout | Vanillecreme € 9,50

### Crème Brûlée

Gebrannte Vanillecreme € 5,00

## Gerne reichen wir Ihnen auch unsere

### Eiskarte für den süßen Abschluss



## MOSEL WEISSWEINE

### 2019er Deutscherherrenhof

Riesling, Qualitätswein  
lieblich, halbtrocken oder trocken  
0,2l € 4,20 | 0,5l € 10,00 | 1l € 19,50

### 2018er Rivaner trocken

Hausmarke Deutscherherrenhof  
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

### 2018er Riesling Spätlese

Hausmarke Deutscherherrenhof  
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 22,00

### 2018er Riesling Spätlese feinherb

Hausmarke Deutscherherrenhof  
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 22,00

### 2019er Weißer Burgunder

Qualitätswein, trocken  
Klaus Lotz, Erden  
0,2l € 5,50 | 0,5l € 13,00 | 0,75l € 21,00

### 2019er Mosel – Chardonnay

Qualitätswein, trocken  
Stefan Fritzen, Maring  
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 23,00

### 2019er Vom roten Schiefer

Riesling Kabinett- feinherb  
Rebenhof, Ürzig  
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 21,50

### Weinschorle weiß

0,2l € 3,50 | 0,5l € 8,00



# Mosel GENUSS

## MOSEL ROSE- & ROTWEINE

### 531 | 2018er Spätburgunder

trocken Deutscherherrenhof  
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

### 537 | 2018er Dornfelder

feinherb Deutscherherrenhof  
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

### 533 | 2018er Spätburgunder Rosé

halbtrocken Deutscherherrenhof  
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

### Weinschorle rot / rosé

0,2l € 4,50 | 0,5l € 11,00



## KAFFEE & TEE

Kleiner Kaffee € 2,20

Kaffee € 3,70

Espresso € 2,20

Doppelter Espresso € 3,70

Milchkaffee € 3,00

Latte Macchiato € 3,00

Cappuccino € 3,00

Becher Schokolade -  
Balsam für die Seele € 3,00

Becher Schokolade mit Sahne € 3,40

Becher Schokolade  
Mit Amaretto oder Baileys & Sahne € 4,50

Glas Tee € 2,50

Tee mit Rum 4cl € 4,00

Grog vom Rum 4cl € 3,50



## DEUTSCHHERREN SPIRITUOSEN

Alter Weinbrand 40% vol € 2,90

Moselhefe 40% vol  
gebrannt von der im Fass abgesetzten Hefe  
nach der Vergärung € 2,50

Moseltrester 40% vol  
gebrannt von den Traubenrückständen nach  
der Kelterung € 2,50

Riesling Traubenbrand 40% vol € 2,90

Williams Christ Birne € 2,90

Himbeere € 2,90

Mirabelle € 2,90

Aufgesetzter "Schwarze Johannisbeere" € 2,50

Roter Weinbergpfirsich Likör 18% vol € 2,90

Schlehenlikör auf Eis € 2,50

Kräuterlikör auf Eis € 2,50

Abendkarte