



Vorspeisen

*Gebratene Riesengarnelen
auf Bärlauchpesto im Salatnest
€ 14,50*

*Lauwarmes Lammmedaillon
auf Ziegenfrischkäse mit Zwetschgen- Apfelchutney
€ 12,50*

*Bernkasteler Kartoffelsuppe
mit gebratenen Blutwurstscheiben
€ 5,50*

*Kraftbrühe von der Rinderbrust
mit Gemüse und Fleischeinlage
€ 6,50*

*Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Räucherlachs
€ 7,00*

Unsere Salatteller

*Vegetarischer Hirtensalat
Knackige Salate an pikantem Hausdressing
mit gebratenen Champignons und Fetawürfeln
€ 13,50*

*Salat „Doctor Weinstuben“
Knackige Salate an pikantem Hausdressing
mit Mais und Paprika, dazu Rinderfiletstreifen
€ 14,00*

*Salatbukett mit Ziegenfrischkäse im Nussmantel
vom Eifeler Vulkanhof mit Akazienhonig
und gebratener Kaninchenleber
15,50*

Aus Pfännchen & Kesselchen

Vegetarisches Gemüsepfännchen

*Variation von frischem Marktgemüse
mit Käsesoße gratiniert dazu Winzerkartoffeln
€ 13,50*

Bärkesselchen

*Trestergeschnetzeltes
dazu geschwenkte Kartoffeln und Gemüse der Saison
€ 14,50*

Hirtenpfännchen

*Gebratenes Lammrückenfilet
und hausgemachtes Lammwürstchen in Kräutersoße
mit Bratkartoffeln, Grilltomate und Bohnenbündchen
€ 18,50*

Doctor - Pfännchen

*Medaillons vom Schweine - und Rinderfilet
an Champignons in Rahm mit Butterspätzle
Grilltomate und Brokkoliröschen
€ 20,50*

Aus Neptun's Reich

Gebratene Filets von der Forelle

*in Petersilienbutter, dazu Salzkartoffeln
€ 13,50*

Zanderfilet

*in Kenn'er Rapsöl gebratenes Zanderfilet
auf Wingertgräwes
€ 17,50*





Aus Topf und Pfanne

Schweinerückensteak
auf Butternudeln in Gorgonzolasoße
mit Brokkoliröschen und Kirschtomaten
€ 13,50

Doctor - Spieß
Medaillons vom Schweinefilet
und Champignons im Speckmantel am Spieß
dazu Winzerkartoffeln mit Kräuterschmand
€ 15,50

Rumpsteak vom Angusrind
mit gebratenen Champignons und Fetawürfeln
dazu Bratkartoffeln und Brokkoli - Kirschtomatengemüse
€ 19,50

Cordon Bleu
mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken
serviert mit Pommes Frites
€ 18,50

Rinderfiletsteak
auf Pfefferrahmoße mit Butterspätzle
dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade
€ 23,50

Maispoulardenbrust
mit Riesling - Pilzrahmsoße
auf Butternudeln
€ 13,50

Beilagensalat
€ 4,00

Spargelspezialitäten

Spargelcremesuppe
mit Croutons und Ziegenfrischkäse überbacken
€ 7,00

Spargelcocktail
mit Wildschinken im Salatnest
€ 11,80

Portion frischer Stangenspargel
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise
€ 18,70

Gebratene Riesengarnelen
auf Butternudeln an feinem Spargelragout
€ 19,50

Portion frischer Stangenspargel
mit gemischter Schinkenplatte, Salzkartoffeln
und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
€ 24,20

Portion frischer Stangenspargel
mit rosa gebratenem Rumpsteak, Winzerkartoffeln
und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
€ 26,50

Portion frischer Stangenspargel
mit paniertem Kalbsschnitzel, Winzerkartoffeln
und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
26,50

Spargelhochzeit
zartes Lammrückenfilet im Spargel – Rosmarinstrauß
mit Winzerkartoffeln
€ 25,50



Unser Menü für Feinschmecker

*Spargelcremesuppe
mit Croutons und Ziegenfrischkäse überbacken

*Gebratene Riesengarnele
auf Butternudeln an feinem Spargelragout

*Spargelhochzeit
zartes Lammfilet im Spargel – Rosmarinstrauß
mit Winzerkartoffeln

Hausgemachtes Spargeleis

Menüpreis 39,50 €

Unsere Weinempfehlung

*2010er St. Laurent Rosé
Qualitätswein trocken
Erzeugerabfüllung Ludger Veit
0,2 l 5,20
0,75 l 19,50*

*2010er Sommerpalais
Riesling Qualitätswein feinherb
Gutsabfüllung Reichsgraf von Kesselstatt
0,2 l 4,80
0,75 l 17,50*

Unsere Eiskreationen

Kindereisbecher „Pluto“

*Vanille- und Schokoladeneis mit
Sahnetupfer
€ 3,00*

Gemischtes Eis

*Vanille-, Erdbeer- und
Schokoladeneis mit Sahne
€ 3,80*

Eiskreation „Mosella“

*Vanille-, Malaga- und
Pfirsicheiskrem
mit Trauben in Rieslingsoße,
Sahnetupfer
€ 6,50*

Nussknacker

*Vanille-, Nuss- und Pistazieneis
mit Nüssen und Sahne garniert
€ 6,50*

Eisbecher Beerentraum

*Vanille- und Erdbeereis,
Cassissorbet mit aromatisierten
Beerenfrüchten und Sahne garniert
€ 6,50*

Die süße Versuchung

*Topfenknödel mit
Zwetschgenfüllung
auf Vanillesoße
€ 8,50*

*Moussevariation
dreierlei Mousse mit Cassis –
Beeren
€ 8,50*

*Crème brûlée
€ 5,90*

*Parfait vom Grünen Pfeffer
Spezialität unseres Chefs
€ 8,90*

*Dessertgedeck Doctor-Weinstuben
zwei erlesene Saisondesserts mit
einem passenden Likör
aus der Schatzkammer
auf einer Fassdaube serviert
€ 9,00*

*Dessertkreation
Doctor-Weinstuben
lassen Sie sich überraschen
€ 9,50*