



## *Unsere Aperitifempfehlung*

*Dornfelder Traubenlikör  
aufgefüllt mit Moselrieslingsekt  
0,1l 5,90 €*

## *Vorspeisen*

- |            |                                                                                                                                                                   |               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>41</i>  | <i>Vorspeisenteller „Hubertus“<br/>Wildschinken, Wildsalami, Wildterrine<br/>eingelegtes Saisongemüse und Ziegenfrischkäse<br/>im Nussmantel mit Akazienhonig</i> | <i>€12,50</i> |
| <i>464</i> | <i>Gebrautes Lammmedaillon<br/>Auf Ziegenfrischkäse<br/>mit Zwetschgen- Apfelchutney</i>                                                                          | <i>€11,50</i> |

## *Aus dem Suppentopf*

- |            |                                                                                                   |              |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>14</i>  | <i>Bernkasteler Kartoffelsuppe<br/>mit gebratenen Blutwurstscheiben</i>                           | <i>€5,00</i> |
| <i>16</i>  | <i>Kraftbrühe von der Rinderbrust<br/>mit Gemüse und Fleischeinlage</i>                           | <i>€6,50</i> |
| <i>498</i> | <i>Crèmesuppe von Mosel - Riesling<br/>mit gebratenen Weinbergschnecken<br/>und feinem Gemüse</i> | <i>€7,00</i> |



451 *Vegetarischer Hirtenalat* € 13,50  
*Knackige Salate an pikantem Sahnedressing  
mit gebratenen Champignons und Fetawürfeln*

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

## *Aus Pfännchen & Kesselchen*

51 *„Vegetarisches Gemüsepfännchen“* € 11,50  
*Frisches Marktgemüse in der Pfanne mit Winzerkartoffeln*

126 *„Bärkesselchen“* € 14,50  
*Trestergeschnetztes  
dazu geschwenkte Kartoffeln und Gemüse der Saison*

86 *„Hirtenpfännchen“* € 18,00  
*Geschmortes Lammrückenfilet  
und hausgemachtes Lammwürstchen in Kräutersoße  
mit Bohnenbündchen,  
Grilltomate und Bratkartoffeln*

67 *„Doctor – Pfännchen“* € 19,50  
*Medaillons vom Schweine - und Rinderfilet  
mit Champignons in Rahm, Grilltomate,  
Brokkoliröschen mit Hollandaise,  
Butterspätzle*



## Aus Topf und Pfanne

63	<i>Schweinerückensteak mit Kräutersoße frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln</i>	€ 11,50
81	<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Apfel-Rosinenragout Gemüsebukett der Jahreszeit und hausgemachte Spätzle</i>	€ 15,00
82	<i>Rumpsteak vom Angusrind mit Thymian – Paprika – Butter, Kartoffelpüree und Bohnenbündchen</i>	€ 18,50
72	<i>„Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites</i>	€ 19,50
92	<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade und Kartoffelkräpfen</i>	€ 23,50
110	<i>Beilagensalat</i>	€ 3,60



## *Aus Neptun's Reich*

55 *Filets von der Forelle* € 12,50  
*in Petersilien – Butter, dazu Salzkartoffeln*

59 *Variation von Edelfischen* € 22,50  
*erlesene Meeresfrüchte*  
*in Moselrieslingsoße auf Butternudeln*

53 *Zanderfilet* € 17,50  
*in Kenn'èr Rapsöl gebratenes Zanderfilet*  
*auf Wingertgrüwes*

### *Regional Erste Wahl Moselküche neu erleben*

73 *Geschmorte Kalbsbäckchen* € 17,00\*  
*in Spätburgundersoße*  
*an Bukett von jungem Gemüse, dazu Kartoffelpüree*

65 *Coq au Riesling* € 12,80\*  
*Maishähnchenbrust mit Riesling – Pilzrahmsoße,*  
*dazu Bandnudeln*

*\* inkl. 0,1l Riesling QbA trocken oder feinherb*  
*Weingut Reichsgraf von Kesselstatt*

110 *Beilagensalat* € 3,60