

Leichte Speisen

*Kraftbrühe von der Rinderbrust
mit Gemüse und Fleischeinlage*

€ 4,80

*Vegetarischer Hirtensalat
Knackige Salate
an pikantem Hausdressing
mit gebratenen Champignons
und Fetawürfeln*

€ 13,50

Daubenschmaus

*Lassen Sie sich von unseren fünf
regionalen Köstlichkeiten überraschen*

€ 13,30

*Vegetarisches Gemüsepfännchen
Variation von frischem Marktgemüse
mit Käsesoße gratiniert
dazu Winzerkartoffeln*

€ 13,50

*Feiner gemischter Käseteller
mit hausgemachtem Weintraubensenf und*

Baguette

€ 11,80

Unsere Empfehlungen zum Mittagstisch

*Moselländischer Sauerbraten
in herzhafter Traubentunke
mit hausgemachten Spätzle
€ 11,50*

*Züricher Rahmpfanne
zartes Rahmgeschnetzeltes
mit Champignons und Spätzle
€ 12,80*

*Schweizer Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel
mit Lauch und Schweizer Käse überbacken
serviert mit Bratkartoffeln
€ 13,80*

*Fitnesssteller
Knackige Salate an Hausdressing
dazu rosa gebratenes Rumpsteak
garniert mit Ziegenfrischkäse
und frischen Kräutern
€ 16,50*

*Hausmacher Sülze
mit Bratkartoffeln
und Eiersoße
€ 11,50*

*Doctors Moselschleife
Zopf von dreierlei Würstchen
auf Wingertsgräwes
€ 11,80*

Schweinerückensteak
auf Pilzrahmsoße
dazu Bratkartoffeln
und frisches Marktgemüse
€ 12,50

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

„ Doctor – Pfännchen“
Medaillons vom Schweine
- und Rinderfilet
mit Champignons in Rahm,
mit Butterspätzle
Grilltomate und Brokkoliröschen
€ 20,50

Maispoulardenbrust
mit Riesling – Pilzrahmsoße,
auf Butternudeln
€ 13,50

Gebratene Filets von der Forelle
in Petersilienbutter,
dazu Salzkartoffeln
€ 13,50

Medaillons vom Schweinefilet
auf Bandnudeln an Bärlauchpesto,
Brokkoli – Kirschtomatengemüse
17,80

Spargelspezialitäten

Spargelcremesuppe
€ 5,50

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

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

*Paniertes Schweineschnitzel
mit frischem Stangenspargel
und Sauce Hollandaise
überbacken
dazu Winzerkartoffeln*
€ 19,80

*Medaillons vom Schweinefilet
auf Butternudeln
mit frischem Stangenspargel
und herzhafter Gorgonzolasoße*
€ 22,50

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



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