



## Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 41 | <i>Vorspeisenteller „Hubertus“</i><br><i>Wildschinken, Wildsalami, Wildterrine</i><br><i>gegrillte Paprika, Ziegenfrischkäse</i><br><i>im Walnussmantel mit Akazienhonig</i> | € 12,50 |
| 33 | <i>Sülze von Lachs und Krabben</i><br><i>mit Walnusscreme an einem Salatbukett</i>   | € 12,50 |

## Aus dem Suppentopf

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 14  | <i>Bernkasteler Kartoffelsuppe</i><br><i>mit gebratenen Blutwurstscheiben</i>                      | € 5,00 |
| 16  | <i>Kraftbrühe von der Rinderbrust</i><br><i>mit Gemüseperlen</i><br><i>und Schinken - Schöberl</i> | € 6,50 |
| 718 | <i>Moselländische Gerstensuppe</i><br><i>mit Entenbrustscheiben</i>                                | € 4,50 |



## *Aus Neptun's Reich*

- 55 *Filets von der Forelle* € 13,50  
*in Petersilien - Butter*  
*dazu Dampfkartoffeln und Salat der Saison*
- 53 *Tranche vom Landerfilet* € 17,50  
*in Henn' er Rapsöl gebraten auf*  
*Balsamico - Linsen dazu Petersilienpurée*
- 59 *Fischgrillteller aus Neptun's Garten* € 22,50  
*mit Lachsforelle, Lander - und Rotzungenfilet*  
*an Kräutersoße*  
*Kaiserschoten - Tomatengemüse*  
*und Petersilien - Püree*

### *Regional Erste Wahl Moselküche neu erleben*

- 73 *Geschmorte Halbsbäckchen* € 17,00\*  
*in Spätburgundersoße*  
*an Bukett von jungem Gemüse dazu ein Pastinackepüree*
- 65 *Coq au Riesling* € 13,50\*  
*Maishähnchenbrust mit Riesling - Pilzrahmsauce*  
*dazu Bandnudeln und Salat der Saison*

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



## *Aus Topf und Pfanne*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 63 | <i>Schweinerückensteak<br/>mit Kräutersauce<br/>frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln</i>  | € 11,50 |
| 81 | <i>Medaillons vom Schweinefilet<br/>mit Apfelbrandsauce<br/>Gemüsebukett der Jahreszeit hausgemachte Spätzle</i>                               | € 15,00 |
| 72 | <i>„Cordon Bleu“<br/>mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel<br/>vom Halbrücken<br/>dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites</i>          | € 18,50 |
| 97 | <i>Medaillons und Ragout vom heimischen Wild<br/>Dornfelder - Preiselbeersauce, hausgemachte Spätzle<br/>dazu Saisongemüse und Rotweibirne</i> | € 20,50 |
| 84 | <i>Rumpsteak vom Angus - Rind<br/>unter einer Zwiebel - Senfkruste<br/>Gemüse der Jahreszeit und überbackene Sahnekartoffeln</i>               | € 17,50 |
| 92 | <i>Rinderfiletsteak<br/>mit Pfefferrahmsauce<br/>dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade<br/>an Kartoffelkrapfen</i>                                | € 23,50 |



114 *Vegetarischer großer Salatteller der Saison* € 11,50  
*Verschiedene Wurzel- und Blattsalate*  
*mit gebratenen Champignons, Käse und Ei*

105 *Salat „Doctor Weinstuben“* € 14,00  
*Knackige Blattsalate an Walnussdressing*  
*mit Mais und Paprika dazu Rinderfiletstreifen*

## *Aus Pfännchen & Kesselchen*

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

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

86 *„Hirtenspfännchen“* € 18,00  
*Geschmorte Lammhaxe*  
*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*