



Menü - Vorschläge

Menü 1	Bernkasteler Kartoffelsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben „Zeller Aepfelfleisch“ Schweinebraten in Apfel- Trestersöße, "Gedämpfte" und Rotkohl Vanilleeis mit Beerenfrüchten	19,00 €
Menü 2	Kraftbrühe mit Kräutercrepestreifen Bernkasteler Burgherrenbraten mit Spätburgundersauce, Broccoliröschen, dazu Winzerkartoffeln Dialog von Riesling- und Dornfeldercreme	23,00 €
Menü 3	Melone mit Eifeler Landschinken „Coq au Riesling“ Hähnchenbrust in Champignon Rieslingsauce, Butternudeln und Salat Parfait von Moseldornfelder	26,50 €
Menü 4	Hausgemachte Rieslingpastete mit Apfelsalat und Johannisbeersauce Medaillons vom Schweinefilet auf Traubenbrandsauce, Butterspätzle, Salat der Saison Walnusscreme mit kandierten Nüssen	28,00 €
Menü 5	Geflügelcocktail mit Ananas und Champignons in einer aromatischen Cognacsauce Tranche vom Nordlandlachs mit Krebsschaumsauce Gemüsebukett der Jahreszeit zweierlei Reis Cappuccino- Mousse an marinierten Beerenfrüchten	29,00 €

Unser regionales Menü

€ 39,50

Zweierlei vom heimischen Wild
Hausgemachte Wildterrinen und Wildschinken
in Hagebuttensauce mit süß – sauren Gemüsen

Bernkasteler Kartoffelsuppe
mit Blutwurst

Gebratenes Zanderfilet
auf Wingertsgräves

Geschmorte Kalbsbäckchen in Moseldornfelderjus
mit Saisongemüsen und Kartoffelschnee

Tresterparfait mit Beerenfrüchten im Vanillespiegel

Unser Menü für Fischliebhaber

€ 46,50

Zweierlei vom Nordlachs
Räucherlachs und Lachstatar
mit Kartoffelblinis und Sauerrahm

Bärlauchcrèmesuppe mit Räucherforelle

Variation von Meeresfrüchten
Zander, Forelle, Jakobsmuschel und Riesengarnele
an Moselrieslingschaum
dazu Butternudeln

Dreierlei Fruchtsorbet auf buntem Soßenspiegel

Doctor - Menü

€ 59,50

Gebratenes Lamm Medaillon
auf Ziegenfrischkäse
mit Zwetschgen Apfelchutney

Rieslingsuppe mit Weinbergsschnecken

Sorbet der Jahreszeit

Gefülltes Schweinefilet nach Art des Küchenchefs
auf Waldpilzragout
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln

Hausgemachte Moussevariation