



Menü - Vorschläge

Menü 1	Bernkasteler Kartoffelsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben „Zeller Aepfflesch“ Schweinebraten in Apfel-Trestersoße, Gedämpfte und Rotkohl Eisterrine mit Beerenfrüchten	16,50 €
Menü 2	Kraftbrühe mit Kräutercrepestreifen Bernkasteler Burgherrenbraten mit Spätburgundersauce, Broccoliröschen, dazu Kartoffelkroketten Dialog von Riesling- und Dornfeldercreme	21,00 €
Menü 3	Melone mit Eifeler Landschinken „Coq au Riesling“ Hähnchenbrust in Champignon Rieslingsauce, Butternudeln und Salat Parfait von Moseldornfelder	25,50 €
Menü 4	Hausgemachte Rieslingpastete in der Teigkruste an Johannisbeersauce und Apfelsalat Medaillons vom Schweinefilet auf Traubenbrandsauce, Butterspätzle, Salat der Saison Walnusscreme im Bisquitmantel	27,50 €
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	28,50 €

Unser regionales Menü

€ 39,00

Moselländisches Vorspeisenarrangement
Rieslingpastete in der Teigkruste,
Tranchen von hausgebeizter Lachsforelle, Mousse von der Räucherforelle

Tranche vom Zanderfilet unter der Kerbelkruste
auf feinen Gemüsestreifen, dazu Forellenkaviarschaumsauce

Gefüllte Brust vom Freilandhähnchen mit Flusskrebsschwänzen
auf sämigem Pilzallerlei, dazu Basilikumnudeln

Trester-Holunderparfait an Hirschkompott
Rieslingweincreme und Apfel-Walnusskompott

Unser Menü für Fischliebhaber

€ 41,00

Arrangement von Räucherfischen mit Lachsrose,
Aalterriner und Forellenschaumsauce an kleinem Salatbukett in Cidre-
Walnussdressing

Kräuterrahmsuppe mit Jakobsmuschel und Pérnodsahne

Dialog von Lachs und Zander im Brickteig auf feinen Gemüsestreifen
Safranschaumsauce, Basmati Reis

„Sorbetkreation“ Dreierlei Sorbets an verschiedenen Fruchtsaucen

Doctor - Menü

€ 59,50

Lammterriner an Salat
mit Kräutern mit Orangen - Minzesauce

Wildkraftbrühe
mit Morchelklößchen, feinen Gemüsestreifen,

Windbeutel mit Stopflebercreme gefüllt
Crepinette von Wachtelbrust und Birne
auf Beeren – Rotweinsauce

Medaillons vom Seeteufel auf Paprika-Apfelragout
Tomaten-Schlehensorbet mit Basilikumstreifen

Kalbsfilet mit Hummer im Blätterteigmantel
auf Safranschaumsauce, Gemüse der Jahreszeit
überbackene Sahnkartoffeln

Dessertkreation

Doctor – Weinstuben