

Gaumenfreuden aus der Winzerküche

Vorweg reichen wir immer knuspriges Brot der Bäckerei Leonard mit 2 verschiedenen Aufstrichen

„Da haben wir den Salat“

Großer bunter Salatteller

mit Rohkost- und buntem Blattsalat

mariniert mit Himbeeressig & Walnuss Öl

- dazu Scheiben von der gebratenen Geflügelbrust,
Früchten & Curry Schmand 16,50 €
- dazu mit Honig & Thymian gratinierter Ziegenkäse
& hausgemachtem Pesto 17,30 €

Schmackhafte Vorspeisen

Kleine Winzerköstlichkeiten auf der Schieferplatte – ideal für 2 Personen

Herzhafte & Feine Spezialitäten

aus der Winzerküche mit Brot 19,80 €

Bunter Wurstsalat

Auf Gartengrün, Radieschenblätter Pesto

Käse- & Zwiebelstreifen, Kürbiskerne 9,90 €

Gratinierte Wald- & Wiesenpilze

In feinem Kräuterrahm

Geröstetes Bauernbrot 8,60 €

Großes Blätterteigpastetchen

mit Geflügelragout, Champignons, Erbsen,

Sauce Hollandaise 11,80 €

als Hauptspeise mit Beilagen Salat 16,80 €

Lust auf die Suppe von heute?

Fragen Sie uns danach....

7,50 €

Herzhaftes und Feines zum Hauptgericht

Gebratene Hähnchenbrust

Auf Kürbisragout mit Curry-Kokossoße
Glasnudeln, Frittierte Kartoffelwürfel
Beilagen Salat

23,80 €

Säuerlich eingelegte Sülze

Zwiebelringe, Riesling Essig
Bratkartoffeln & Remoulade

16,50 €

Gebratene Blutwurst

Schmorzwiebeln, Apfelstücke
Kartoffel-Sauerkraut-Stampf
Beilagen Salat

17,80 €

Eifeler Hirschragout

In Spätburgunder Rotweinsauce
Mit Preiselbeeren gefüllte Williams Birne
Butterspätzle

24,50 €

Die besondere Empfehlung von Seniorchef und „Grillmeister“
Klaus Berweiler:

„geschwenktes“ Winzersteak vom Rebholz Grill
(mariniertes Schweinsteak)

Hausgemachte Butter von Gartenkräutern
In Riesling geschmorte Zwiebeln
Bratkartoffeln, Beilagen Salat

19,80 €

Fisch & vegetarische Spezialitäten

Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten

feine Bandnudeln, Rispentomaten

Beilagen Salat 20,80 €

lauwarmes Filet von der geräucherter Himmeroder Forelle

Preiselbeer-Meerrettich, Bratkartoffeln

Beilagen Salat 19,80 €

Zander – auf der Haut gebraten

Kartoffel-Sauerkraut Stampf, Riesling Soße

Kartoffelstroh, Beilagen Salat 25,80 €

...unsere vegetarische Spezialität:

Hausgemachte Kartoffelklöße

Mit Blattspinat & Tomate

Champignons, Parmesan-Käsesoße, Kartoffelstroh

Beilagen Salat 17,80 €

Aus unserer Vesperküche

Ofenfrischer Flammkuchen, der Klassiker zum Wein

klassisch mit Sauerrahm, Zwiebeln & Schinkenwürfel 9,80 €

oder

mediterran mit Oliven, Tomaten, Feta 10,80 €

für Vegetarier bereiten wir die Flammkuchen auch gerne ohne Schinken zu!

passend zum Wein.... Kleiner Käseteller

regionale Käseauswahl

mit Trauben, Salzbrezeln & Brot 8,50 €

Kleiner Beillagensalat

versch. Rohkostsalate, Blattsalat 4,80 €

für unseren kleinen Gäste:

Bratkartoffeln mit 1 Spiegelei 5,80 €

Kleine Portion Bandnudeln in Butter geschwenkt 4,80 €

Was Süßes zum Dessert

Hausgemachtes gratiniertes Trester Parfait
mit Traubenragout 9,80 €

Duo von zweierlei Sorbet 6,00 €
Mit Früchten

3 Kugeln Eis 6,00 €
Creme Eis & Sorbet

Lust auf unsere Dessertempfehlung?

Fragen Sie uns gerne nach dem Tagesdessert 9,50 €