

Mosel



GENUSS AM MITTAG

Special

Federweißer
€ 4,00 | 0,2l

Federweißer mit Zwiebelkuchen
€ 7,50

Aperitif und Wein

Aperol Spritz
€ 6,90

Mosel-Cocktail
Secco & Weinbergspfirsich-Likör
€ 6,00

2022er Rivaner
Qualitätswein | Hausmarke Deutschherrenhof
€ 6,90 | 0,2l

2022er Weißer Burgunder
Qualitätswein trocken | Weingut Klaus Lotz
€ 7,50 | 0,2l

2023er Next Generation
Cabernet Blanc & Sauvignac
Weingut Stairs & Roses, Kinheim-Kindel
€ 8,50 | 0,2l

Vorneweg

Rahmsuppe von Kürbis und Kokosnuss
Currysahne | Kürbiskernöl
€ 9,00

Kleiner Vorspeisensalat vom Buffet
€ 5,50

Mittendrin

Unsere Wildschweinbratwurst nach Hausrezept
Steakhouse-Pommes | Preiselbeer-Currysoße
Salat vom Buffet
€ 17,00

Paniertes Schweineschnitzel
Steakhouse-Pommes | Salat vom Buffet
mit Champignonrahmsauce
€ 19,50

Quiche von Hokkaido-Kürbis, Lauch und Walnuss
Paprika-Frischkäse | feiner Salat
€ 19,00

Ganze gebratene Forelle
Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Salat vom Buffet
€ 21,50

Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung
geschwenkt in Parmesansauce | Tomaten-Kräutersugo
€ 17,50

Flammkuchen

Klassisch
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch
€ 10,00

Vegetarisch
Sauerrahm | Hirtenkäse | Peperoni | Oliven
€ 10,00

Unsere Eisbecher

Kindereisbecher
2 Kugeln Eis & Smarties
€ 4,00

„Nussknacker“
Walnuss- & Haselnusseis
geröstete Nüsse | Karamellsirup | Sahne
€ 9,50

„Dame Blanche“
Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Sahne
€ 8,50

oder lieber ein Stück Kuchen?
Sprich unsere Service-Mitarbeiter an.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
wende Dich bitte an unser Service-Team.