

„Gräwes-Zeit“



Gräwes ist eine Moselländische Spezialität, welche gerne während der Weinlese im „Wingert“ für die „Lesemannschaft“ zur Stärkung serviert wurde.

Es besteht aus gekochten gestampften Kartoffeln, Weinkraut und Speck. In der heutigen Zeit wird es gerne als Beilage, mit verschiedensten Zubereitungen gereicht.

Dazu servieren wir Ihnen

Geschmorte Schweinebäckchen in Senfkornsauce

€ 19,50

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce

€ 28,50

Unsere Wildschweinbratwurst

(aus Zeltinger Jagd und nach Hausrezept)

mit Preiselbeer-Senf

€ 17,00

Vorneweg

Kräftige Fleischbrühe

Fleischklößchen | Lauchstreifen

€ 7,00

Rahmsuppe von Kürbis und Kokosnuss

Currysahne | Kürbiskernöl

€ 9,00

„Ceasar Salad“

Romanasalat in cremigen Senf-Knoblauchdressing

Croutons | gehobelter Parmesan | eingelegter Kürbis

€ 10,00

mit

Hausgebeizter Lachs | Orangen-Senfsoße

€ 15,50

Scheiben vom Butternut-Kürbis in Zwiebel-Walnussmarinade

Schinken vom „Rachtiger“ Wildschwein | Pflaumenchutney

€ 16,00

Kleiner Vorspeisen-/Beilagensalat vom Buffet

€ 5,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

Vegetarisch und Fisch

Quiche vom Hokkaido-Kürbis, Lauch und Walnuss

Paprika-Frischkäse | feiner Salat

€ 19,00

Gemüse-Polenta-Küchlein

Rahmiges Kürbis-Wirsinggemüse | confierte Kirschtomaten

€ 18,50

Feine schwarze Bandnudeln in Krustentiersoße geschwenkt

7 Stück gebratene Black Tiger-Garnelen | Kirschtomaten
geraspelter Parmesan

€ 29,00

Ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter

Petersilienkartoffeln | Salat vom Buffet

€ 21,50



aus dem
Schmor- und Kochtopf

Serviert mit Kürbis-Wirsinggemüse und Süßkartoffel-Serviettenknödel

Geschmortes Kalbsbäckchen

€ 28,50

Rinderroulade

€ 24,50

Deutschherrenhof
Klassiker



Paniertes Schweineschnitzel

Rahm-Champignons | Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

€ 19,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

Kurzgebratenes

Serviert mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecue-Sauce
Ofenkartoffel, Steakhouse Pommes oder Dippekuchen

Kotelett vom Eifeler „Glücksschwein“

€ 25,50

Rumpsteak vom Eifelrind

mit roter Zwiebelmarmelade

200 g (Rohgewicht) € 28,50

300 g (Rohgewicht) € 34,50

Entrecôte vom Eifelrind

mit roter Zwiebelmarmelade

250 g (Rohgewicht) € 29,00

Gebrautes Lachsfilet

250 g (Rohgewicht) € 28,00

Gebraute Maispouardenbrust

Curry-Kokossauce | Kürbis-Wirsinggemüse | Dippekuchen

€ 24,50

Hinterher



Crème Brûlée

Sorbet von der Zwetschge

€ 8,00

Variation von dreierlei Sorbets (Zwetschge, Mango & Apfel)

auf deren Fruchtagout

€ 10,50

Zweierlei Schokolade

Schokoladen-Mürbteigschnitte und weiße Schokoladencreme

Mango-Maracujaragout | Maracujaeis

€ 11,50

Eis



Dame Blanche

Vanilleeis, warme Schokoladensauce & Sahne

€ 8,50

Nussknacker

Walnuss- & Haselnusseis mit gerösteten Nüssen & Kernen,

Karamellsirup & Sahne

€ 9,50