


PIFFERLINGSGENUSS

Vegetarischer Pfifferlingsgenuss

Pfifferlings-Lauchragout
mit

- Tarte von zweierlei Karotten |
confierte Kirschtomaten | Sprossen-
Rucolasalat € 14,50 

ODER

- Kartoffelrösti mit Blauschimmelkäse
überbacken € 13,50 

Großer Blattsalat in Beeren-Dressing

Gebratene Pfifferlinge und Streifen von der
Maispouardenbrust € 15,00

Pfifferlings-Lauchragout mit Dippekuchen

(Moselspezialität: geriebene rohe Kartoffeln
mit Zwiebeln und Speck im Ofen gegart)

und dazu:

- **Gebratene Maispouardenbrust** € 17,00
- **Geschmortes Kalbsbäckchen** € 17,50
- **Gebratenes Lachsforellenfilet** € 18,00
- **Ritterpfanne** Medaillons von Rind,
Schwein und Poularde € 21,00

VORNEWEG

Hausgebeizter Lachs

Senf-Dillsoße | gepickelte Gartengurke
€ 12,50 

Eifeler Ziegenfrischkäse im Pumpenickel-Mantel

feiner Blattsalat | Honig-Balsamicodressing |
Aprikosen-Chutney € 11,50 

Vom Buffet:


Kleiner Vorspeisen- / Beilagensalat € 4,00 

Großer Vorspeisen- / Beilagensalat € 6,50 

Kräftige Fleischbrühe

Rindfleischwürfel | Lauchstreifen |
Markklößchen € 5,50


Rahmsuppe von Pfifferlingen

Croutons € 6,50 



MITTENDRIN

Feine grüne Bandnudeln in Pfifferlingsrahm geschwenkt


marinierter feiner Salat | Parmesanspähne
€ 13,50 

Feine schwarze Bandnudeln in Krustentiersoße

gebratene Garnelen | Kirschtomaten |
Bärlauchpesto € 18,50 



Ganze Forelle | entgrätet | Mandelbutter |

Petersilienkartoffeln | Salat € 16,00 

Paniertes Schweinerückenschnitzel

Champignonsoße | Steakhouse-Frites |
Salat € 15,50

KURZGEBRATENES

Medaillons vom Schweinefilet € 17,00

Rumpsteak vom Eifelrind

200 g € 21,00 | 300 g € 25,50

Thunfischsteak 160 g € 19,50

zu „Kurzgebratenes“ servieren wir unsere
hausgemachte Barbecue-Soße *oder*
Kräuterbutter | Steakhouse-Frites *oder*
Dippekuchen (Kartoffelkuchen)

Ofenkartoffel mit Sauerrahm (anstelle


Steakhouse-Frites oder Dippekuchen) € 3,00

EMPFEHLUNG

Geschmorte Rinderroulade

Speck | Zwiebeln | Gewürzgurke
Rahmkohlrabi | Serviettenknödel
€ 16,50

Ganze Scholle | entgrätet

Pfifferlings-Lauchragout | Petersilienkartoffeln
€ 16,50 

HINTERHER

Dreierlei von der Aprikose

In Gläschen serviert

Aprikosen-Tiramisu | Aprikosensorbet |
Joghurtcreme mit Aprikosencoulis |
Limetten-Basilikumzucker € 8,00

Crème Brûlée

Himbeeren in Orangensirup | Himbeersorbet
€ 7,00

**Gerne reichen wir Ihnen auch unsere
Eiskarte für den süßen Abschluss**



MOSEL WEISSWEINE

2019er Deutscherherrenhof

Riesling, Qualitätswein
lieblich, halbtrocken oder trocken
0,2l € 4,20 | 0,5l € 10,00 | 1l € 19,50

2018er Rivaner trocken

Hausmarke Deutscherherrenhof
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

2018er Riesling Spätlese

Hausmarke Deutscherherrenhof
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 22,00

2018er Riesling Spätlese feinherb

Hausmarke Deutscherherrenhof
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 22,00

2019er Weißer Burgunder

Qualitätswein, trocken
Klaus Lotz, Erden
0,2l € 5,50 | 0,5l € 13,00 | 0,75l € 21,00

2019er Mosel – Chardonnay

Spätlese, trocken (kein Barrique)
Stefan Fritzen, Maring
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 23,00

2019er Vom roten Schiefer

Riesling Kabinett- feinherb
Rebenhof, Ürzig
0,2l € 6,00 | 0,5l € 14,00 | 0,75l € 21,50

Weinschorle weiß

0,2l € 3,50 | 0,5l € 8,00



Mosel GENUSS

MOSEL ROSE- & ROTWEINE

531 | 2018er Spätburgunder

trocken Deutscherherrenhof
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

537 | 2018er Dornfelder

feinherb Deutscherherrenhof
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

533 | 2018er Spätburgunder Rosé

halbtrocken Deutscherherrenhof
0,2l € 5,00 | 0,5l € 12,00 | 0,75l € 19,00

Weinschorle rot / rosé

0,2l € 4,50 | 0,5l € 11,00



KAFFEE & TEE

Kleiner Kaffee € 2,20

Kaffee € 3,70

Espresso € 2,20

Doppelter Espresso € 3,70

Milchkaffee € 3,00

Latte Macchiato € 3,00

Cappuccino € 3,00

Becher Schokolade -
Balsam für die Seele € 3,00

Becher Schokolade mit Sahne € 3,40

Becher Schokolade
Mit Amaretto oder Baileys & Sahne € 4,50

Glas Tee € 2,50

Tee mit Rum 4cl € 4,00

Grog vom Rum 4cl € 3,50



DEUTSCHHERREN SPIRITUOSEN

Alter Weinbrand 40% vol € 2,90

Moselhefe 40% vol
gebrannt von der im Fass abgesetzten Hefe
nach der Vergärung € 2,50

Moseltrester 40% vol
gebrannt von den Traubenrückständen nach
der Kelterung € 2,50

Riesling Traubenbrand 40% vol € 2,90

Williams Christ Birne € 2,90

Himbeere € 2,90

Mirabelle € 2,90

Aufgesetzter "Schwarze Johannisbeere" € 2,50

Roter Weinbergpfirsich Likör 18% vol € 2,90

Schlehenlikör auf Eis € 2,50

Kräuterlikör auf Eis € 2,50

Abendkarte