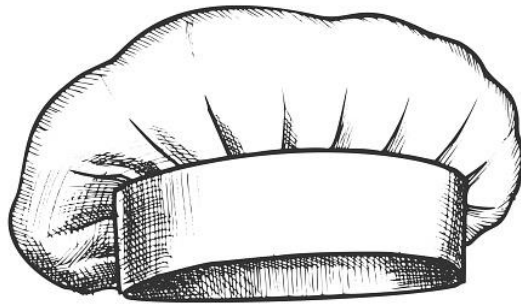


Speisen



Küchenzeiten:

Dienstag bis Samstag von 16-21 Uhr

Vorpeisen

Saumagencarpaccio 10,50

Mit mariniertem Weißkohl, Fenchel und Apfel.

Gratinierter Ziegenkäse 10,50

Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola

mit Honig, Rosmarin, Thymian, hausgemachtem Birnen Chutney und Roggenbrötchen.

Geräuchertes Filet vom Eifelschwein 12,50

Hauchdünn aufgeschnitten an Feldsalat mit Apfel-Curry-Dressing

mit karamellisierten Walnüssen

Kleinigkeiten zum Wein

Schweinemetts mit Brot 11,50

Heidgers Schweinemetts

mit Zwiebeln, Brot und Butter.

Käse Trio 15,50

Drei verschiedene Sorten Weichkäse

mit Vinschgauer Brötchen und Butter.

mit Schwarzwälder Schinken Aufpreis 1,50

mit Feigensenf Aufpreis 1,00

Roastbeef 15,50

Kalt aufgeschnittenes, Sous-Vide gegartes Roastbeef

mit hausgemachten Speckkartoffelsalat, Remoulade, Brot und Butter

Speisen

€

Koblenzer Saumagen

15,50

Saumagen <Fleischbrät mit Gemüse und Kartoffelstücken>
dazu hausgemachter Speckkartoffelsalat.

Gebackene Blut- und Leberwurst

19,50

auf Kartoffelrösti mit Apfel, Zwiebelrelish und Salatbeilage.

Hausgemachte Spinatknödel

21,00

an hausgemachter Vier-Käse-Sauce

Rösti mit Lachs

Knusprige Kartoffelrösti belegt mit geräuchertem Lachs
Zaziki und Salatbeilage.

21,50

Geschmorte Rinderroulade

26,50

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und dunkler Sauce

Filet vom Eifelschwein

24,50

mit Kräuter-Senfmarinade,
auf Rahmwirsing mit Serviettenknödeln.

Kowelenzer Hirschgulasch

26,00

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Spätzle

Flammkuchen

	€
Elsass Rahm, Speck, Zwiebeln	11,50
Vegetarisch Rahm, Paprika, Oliven, Lauch, Zwiebeln, Käse	12,50
Ziegenkäse Rahm, Ziegenkäse, Honig, Thymian, Rosmarin	12,50
Wildsalami Rahm, Wildsalami, milde Peperoni, Käse	12,50
Rucola Rahm, Seranoschinken, Rucola, Grana Padano, Olivenöl	13,00
Vegan Creme Vega, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Lauch	13,00
Sie mögen es scharf? mit Chili and Jalapeño	1,00
Für Kinder Fischstäbchen mit Rösti - Kroketten Chicken Nuggets mit Rösti - Kroketten	6,50 6,50

Dessert

€

Hausgemachte Kaffee Panna-Cotta mit Walnussstückchen
und warmem Karamell 7,00

Hausgemachte Raffaello Creme mit Beeren 6,50

Dessert Flammkuchen Apfel 6,00
Quark, Apfel, Zimt, Zucker, in Calvados eingelegte Rosinen

Dessert Flammkuchen Rote Grütze 6,00
Quark, rote Grütze, Mandeln

Eis - Dessert

Kaffee - und Zabaione Eis mit weißen Baiser Stückchen 5,50

Schokoladeneis mit Vanillekern mit Haselnüssen und Kakao bestäubt 4,90

Beilagen

	€		€
Beilagensalat	4,00	Rösti Kroketten	3,00
Brötchen Vinschgauer Art	2,50	Portion Kartoffelsalat	4,00
Roggenbrötchen	1,80	Feigensenf	1,00
Zaziki	1,00	Meerrettichsauce	1,50

Sie benötigen eine Alergene Liste
fragen Sie unseren Servicemitarbeiter