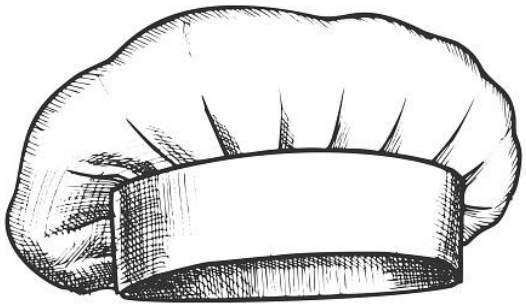
Speisen



Küchenzeiten:

Dienstag bis Samstag von 16-21 Uhr

Vorpeisen

Gratinierter Ziegenkäse 10,50

Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola

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

Geräuchertes Forellenfilet 12,50

geräuchertes Filet von der Moselforelle
mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und Baguette.

Fischräucherei Barden, Müden, Mosel

Kürbiscremesüppchen 9,90

vom Hokkaidokürbis, mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

Kleinigkeiten zum Wein

Heidgers Schweinemett 12,50

mit 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 16,80

Kalt aufgeschnittenes, Sous-Vide gegartes Roastbeef

mit hausgemachten Speckkartoffelsalat, Remoulade, Brot und Butter

Speisen

€

Kowelenzer Saumagen 15,50

Saumagen <Fleischbrät mit Gemüse und Kartoffelstücken>

dazu hausgemachter Speckkartoffelsalat.

Geschmorte Rinderroulade 26,50

Mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklössen

Gebackene Blut- und Leberwurst 19,50

auf Kartoffelrösti mit Apfel, Zwiebelrelish und Salätchen.

Hausgemachte Kürbisknödel 21,00

auf rote Beete mit Riesling-Parmesansauce

Rösti mit Lachs

Knusprige Kartoffelrösti belegt mit geräuchertem Lachs 21,50

Zaziki und Salatbeilage.

Filet vom Eifelschwein 25,00

an Birnen, Pfefferrahm

mit Röstikroketten und Salätchen

Kowelenzer Hirschgulasch 27,00

Aus dem Mühlental.

Mit hausgemachtem Rotkohl 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
Rucola Rahm, Seranoschinken,Rucola, Grana Padano, Olivenoel	13,00
Wildsalami Rahm, Wildsalami, milde Peperoni, Käse	12,50
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	6,50
Chicken Nuggets mit Rösti - Kroketten	6,50

Dessert

	€
Vanille-Panna-Cotta mit Zimtapfel und frittierten Walnüssen	8,00
Hausgemachte Raffaello Creme mit Beeren	6,50
Dessert Flammkuchen Apfel Quark, Apfel, Zimt, Zucker, Rosinen, Calvados	6,50

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	Pfeffersauce	2,00
Remoulade	1,00		

Sie benötigen eine Allergene Liste
fragen Sie unsere Servicemitarbeiter