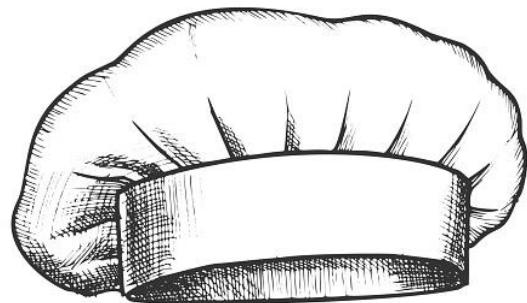


Speisen



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

Schweinemett mit Brot 11,50

Heidgers Schweinemett
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.

Gebratene Maishähnchenbrust

26,50

mit Sellerie-Kartoffelstampf, Kräutersaitlingen
und Riesling-Parmesansauce.

Hausgemachte Spinatknödel

21,00

an hausgemachter Vier-Käse-Sauce

Rösti mit Lachs

Knusprige Kartoffelrösti belegt mit geräuchertem Lachs
Zaziki und Salatbeilage.

21,50

Filet vom Eifelschwein

24,50

mit Kräuter-Senfmarinade,
auf Rahmwirsing mit Serviettenknödeln.

Rindertafelspitz

25,00

auf Rahmwirsing mit Kartoffeln und Meerrettichsauce

Flammkuchen

€

Elsass	11,50
Rahm, Speck, Zwiebeln	
Vegetarisch	12,50
Rahm, Paprika, Oliven, Lauch, Zwiebeln, Käse	
Ziegenkäse	12,50
Rahm, Ziegenkäse, Honig, Thymian, Rosmarin	
Wildsalami	12,50
Rahm, Wildsalami, milde Peperoni, Käse	
Rucola	13,00
Rahm, Seranoschinken, Rucola, Grana Padano, Olivenoel	
Vegan	13,00
Creme Vega, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Lauch	

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

€

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

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