

Heimat- & Genussküche

Unsere Aperitif Empfehlung:

Winzersekt
vom Weingut Weyh/ Wunningen
Weinbergpfirsich - Likör
0,1 l – 5,50 €

Winzersekt
vom Weingut Weyh / Wunningen
0,1l - € 4,00

Apfel-Secco
- Alkoholfrei –
Deutsches Eck
Sektellerei Sartor / Polch
0,1 l - € 3,50

VORSPEISEN

KLEINER SALAT (vegetarisch)
wahlweise als Vorspeise oder Zwischenmahlzeit
€ 3,50

GEBACKENES CHILLI-BROT
mit Kräuter-Schmand
€ 4,50

CARPACCIO VOM WEIDERIND
mit Rucola in Balsamico-Hausdressing
und Parmesan
€ 12,50

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM RIND
mit Markklößchen und Wurzelgemüse
€ 4,90

KLEINE SUPPE FÜR KINDER
mit Markklößchen
€ 3,90

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS
mit Croutons und Kresse
€ 5,00

Heimat- & Genussküche



CHAMPIGNONSCHNITZEL vom EIFEL Schwein
mit Champignonrahmsoße und Butterspätzle
€ 12,50



„WINGERTSPÄNNSCHE“ vom EIFEL Schwein

3 Schweinefilet Medaillons
mit Champignons, Tomaten, knusprigen Bratkartoffeln mit Speck
und Tresterbrandsoße
€ 18,90



WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Pommes Frites
€ 20,50



FILETSPITZEN vom EIFEL Schwein

in Rieslingsenfoße mit Champignons, Spätzle
und Salat
€ 15,90

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

24 Std. in Trester eingelegt auf Kartoffel-Schnittlauch Stampf
€ 18,50

RUMPSTEAK vom Weiderind

mit Kräuterbutter auf bunten Speck-Bohnen und Pommes
€ 24,50

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf Tomaten-Zucchini Gemüse und Gnocchi
€ 16,50

„GUT BURGERLICH“

Micha's Beef Burger mit feinem Dressing, Röstzwiebel
und Parmesan-Trüffel Pommes
€ 16,50

ZANDER MIT GEBACKENER BLUTWURST

auf moselländischem Gräwes mit Röstzwiebeln und Rieslingsoße
€ 24,50

Heimat- & Genussküche

MICHAEL'S SWEETS

„SHORT DESSERT“

kleine gebrannte Creme serviert
mit einem Espresso
€ 5,00

STEFFI'S SÜSSE VERFÜHRUNG

drei Mini Desserts zum Naschen
€ 6,90

SCHOKOKUCHEN

mit weichem Kern, Kirschen und Vanilleeis
€ 9,50

Digestif Empfehlung:

Alte Birne

2 cl

Jobelius / Valwig – Mosel

3,50 €

Alte Marille

2 cl

Jobelius / Valwig – Mosel

3,50 €