

Speise Karte

-Vorspeisen-

Bunter Vorspeisensalat	6,50€
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbukett	8,90€
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Salatbukett	9,80€

·Suppen·

Kartoffelsuppe	
mit Croûtons	4,90€
mit Würstchen oder geräuchertem Lachs	5,70€
Tomatencremesuppe	5,20€
Tagessuppe	4,90€
Unsere Suppenempfehlung des Tages erhalten Sie vom Servicepersonal	

·Salate·

Bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, sowie Rohkostsalaten an Sahnedressing wahlweise mit:	
-gebratenen Champignons	11,50€
-Schnitzelstreifen	13,50€
-Hähnchenbruststreifen	13,50€

-Hauptgang-

·Vom Schwein·

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	12,50€	S
-mit Champignonrahmsauce	13,70€	S
-mit Weinbrand-Pfefferrahmsauce	13,70€	S
-überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren	15,50€	S
„Winzersteak“ -mit Wein mariniertes Schweinenackensteak		
dazu gebratene Champignons, Zwiebeln und Kartoffelwedges	15,50€	

·Vom Rind·

Rinderhüftsteak in Weinbrand-Pfeffersosse mit Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten	23,50€
-------------------------------------------------------------------------------------	--------

·Vom Huhn·

Hähnchenbrustfilet mit Reis in Cocos-Curry-Gemüse (pikant) 16,50€

·Fisch·

Himmeroder Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln 17,50€

·Spezialitäten·

Schorles mit Apfelmus 10,20€

“Ein herzhafter Kartoffelkuchen nach Omas Rezept, dessen Grundlage aus geriebenen rohen Kartoffeln, Lauch, Speck und Ei besteht.“

Kartoffelaufläufe·

Frisch aus dem Ofen, mit Käsesauce überbacken, zum selbst zusammenstellen

Kartoffelauflauf mit Käsesauce: 8,70€

Zwiebeln, Oliven, Peperoni je Zutat +0,50€

Spinat, Lauch, Paprika, Brokkoli, Champignons je Zutat +1,00€

Hirtenkäse, Schinken, Speck, Salami, geräuchertem Lachs je Zutat +1,00€

·Vegetarisch·

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons 11,50€

Bandnudeln mit Cocos-Curry-Gemüse (pikant) 11,50€ **S**

Semmelknödel mit Champignonrahmsauce 10,50€ **S**

· Gerne können Sie sich einen vegetarischen Kartoffelauflauf ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. ·

-Dessert-

Despresso (Mini Crème brûlée mit einem Espresso) 4,90€

Halbflüssiges Schokoladenküchlein dazu Vanilleeis 7,50€

Variation Alt Bernkastel, eine schöne Dessertvariation 8,50€

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 4,90€

Hausgemachter Kuchen 3,00€

Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben klein 8,50€

groß 11,50€

·Eine erlesene Auswahl an regionalen Schnäpsen finden Sie in unserer Getränkekarte·