

Speise Karte

-Vorspeisen-

Bunter Vorspeisensalat	7,50€
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbukett	9,80€
Feldsalat mit Speckchips an lauwarmem Kartoffeldressing	9,50€

·Suppen·

Kartoffelsuppe	
mit Croûtons	5,50€
mit Würstchen ^{2,3,5} oder geräuchertem Lachs	6,30€
Tomatencremesuppe	5,20€
Tagessuppe	5,50€
Unsere Suppenempfehlung des Tages erhalten Sie vom Servicepersonal	

·Salate·

Bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, sowie Rohkostsalaten an Sahnedressing wahlweise mit:	
-gebratenen Champignons	12,50€
-Schnitzelstreifen	14,50€
-Hähnchenbruststreifen	14,50€

-Hauptgang-

·Vom Schwein·

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	13,50€	S
-mit Champignonrahmsauce	14,70€	S
-mit Weinbrand-Pfefferrahmsauce ²	14,70€	S
-überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren	16,50€	S
„Cordon bleu“ mit Schinken ⁵ und Käse gefülltes Schweineschnitzel		
dazu Pommes frites	16,50€	
„Winzersteak“ -mit Wein mariniertes Schweinenackensteak ²		
dazu gebratene Champignons, Zwiebeln und Kartoffelwedges	16,00€	

·Vom Rind·

Rinderroulade in Burgunderjus mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl 17,50€

·Vom Huhn·

Hühnerbrustfiletstreifen in Bandnudeln mit Cocos-Curry-Gemüse (pikant) 16,50€

·Fisch·

Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln 17,50€

·Spezialitäten·

Schorles mit Apfelmus³ 10,50€

“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: 9,70€

Zwiebeln, Oliven, Peperoni¹, Knoblauch je Zutat +0,50€

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

Hirtenkäse, Schinken^{1,3}, Speck^{1,3}, Salami^{1,3}, geräuchertem Lachs je Zutat +1,00€

·Vegetarisch·

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons 12,50€

Bandnudeln mit Cocos-Curry-Gemüse (pikant) 12,50€ **S**

Semmelknödel mit Champignonrahmsauce 12,50€ **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 9,50€

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,90€

Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben klein 9,50€ groß 16,50€

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



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen **Beilagensalat** für 4,00€

S = Auch als Seniorenportion erhältlich, wir berechnen 20% weniger