



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Suppen

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons (a,m)</i>	6,00 €
<i>Nussbutter-Sellerie-Crème-Suppe</i>	6,00 €
<i>gerne auch mit gebratenem Rinder-Saté (a,b,g)</i>	+ 3,00 €
<i>Klare Tomaten-Essenz mit Basilikum-Grieß-Klößchen</i>	7,00 €

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Weinsülze vom Tafelspitz mit Remoulade und kleinem Salat</i>	11,50 €
<i>als Hauptgang mit Bratkartoffeln (a,g)</i>	15,50 €
<i>Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind, kalt aufgeschnitten</i>	13,50 €
<i>mit Remouladensauce und kleinem Salat</i>	18,50 €
<i>als Hauptgang mit Bratkartoffeln (a,g)</i>	18,50 €
<i>Wildlachs im Kräuter-Crêpe mit Limonen-Schmand und Pflücksalat (a,d,g)</i>	11,50 €
<i>als Hauptgang</i>	16,50 €
<i>Milder Schafskäse in knusprigem Oliven-Tomaten-Mantel</i>	
<i>mit gebräunten Mandeln und Tomaten-Chutney mit frischem Rucola</i>	11,50 €
<i>als Hauptgang (10,g)</i>	16,50 €
<i>Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pinienkernen</i>	
<i>Parmesan, Rucola, Limonen-Vinaigrette und gebackenem Bio-Ei</i>	13,50 €
<i>als Hauptgang mit gebackenen Kartoffel-Krapfen (a,c,g)</i>	18,50 €
<i>Vorspeisen-Variation „Fritz-Willi“ ab 2 Personen mit vielen Leckereien</i>	
<i>pro Person</i>	15,50 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

<i>Großer Frühlings-Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse karamellisierten Kernen und Croutons (a,g)</i>	9,50 €
<i>Als Vorspeise</i>	7,50 €

Wählen Sie Ihr Dressing:

Haus-Dressing, Himbeer-Vinaigrette, Limonen-Vinaigrette

Wählen Sie dazu Ihr Topping:

<i>Pflaumen im Speckmantel (1,2,10)</i>	5,00 €
<i>Schafskäse-Börekş und Tomaten-Chutney (a,c)</i>	5,00 €
<i>Spinat-Bällchen mit Aioli (a,c,g)</i>	5,00 €
<i>Gebratene Hühnchenstreifen und Champignons (a,g)</i>	6,00 €
<i>Gebratene Streifen vom Black Angus Rind</i>	8,00 €
<i>Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter (b)</i>	8,00 €
<i>gebratene Kalbsleber mit Apfel, Zwiebel und Walnüssen</i>	6,50 €
<i>Frischer Fisch vom Markt (b)</i>	8,00 €
<i>Dreierlei Tapas</i>	8,00 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Hauptgänge

<i>„Himmel und Erd“, knusprig gebratene Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Hausgemachte, moselländische Maultaschen mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse und kleinem Salat (a,c,g,i)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Geschnetzeltes vom Black Angus Rind in Pfeffer-Cognac-Rahm hausgemachten Spätzle und Salat (a,g,l)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kalbstafelspitz in eigenem Sud mit Remouladensauce Petersilien-Kartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Beschwipste Kalbsleber „Berliner Art“ mit Calvados karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Maishühnchenbrust auf Kokos-Erdnuss-Limonen-Sauce mit Avocado grünem Spargel, Koriander und Duft-Reis (a,e,g)</i>	<i>18,90 €</i>
<i>250g Steak vom australischen Rind mit Steak House Pommes und Salat dazu Café de Paris oder Kräuterbutter (a,g) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Entrecôte 600g für 2 Personen mit knackigem Gemüse, buntem Salat Bratkartoffeln, hausgemachten Spätzle, Sauce Bernaise und Café de paris</i>	<i>69,00 €</i>
<i>Schnitzel vom Landschwein in guter Butter gebraten mit Zitrone, Steak-House-Pommes und Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Kapern und Kartoffel-Gurken-Salat</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce: (je 1,50€ Aufpreis) fruchtiges Tomaten-Sugo, Pfeffer-Rahm-Sauce, Sauce Bernaise oder Braten-Jus</i>	





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fisch

<i>„Fish and chips“ Kabeljau im Backteig mit knusprigen Pommes Coleslaw und Remouladensauce (a,c,d,g)</i>	19,20 €
<i>Gebratener Atlantik-Lachs mit Kartoffel-getrocknete Tomaten-Oliven-Stampf Wildkräuter-Salat und Limonen-Emulsion (a,d)</i>	19,50 €
<i>Zander mit Riesling-Rahmkraut und Risolée-Kartoffeln (a,m,g)</i>	24,50 €

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Butter, Kirschtomaten, Avocado Cashewkernen und handgeriebenem Parmesan (a,c,g)</i>	17,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Schafskäse, gegrillter Aubergine & Paprika auf Ratatouille mit Balsamico (a,c,g,1)</i>	18,00 €
<i>Frische Rigatoni mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kirschtomaten Rucola, Knoblauch, geschrotetem Pfeffer und handgeriebenem Parmesan (g)</i>	14,90 €

Überraschungs-Menü

*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen (gerne können Sie uns mitteilen,
wenn Sie etwas nicht mögen)*

<i>3-Gang-Menü</i>	39,50 €
<i>4-Gang-Menü</i>	48,00 €

Gerne bieten wir hierzu eine passende Weinbegleitung

<i>3 Weine, je 0,1l</i>	10,00 €
<i>4 Weine, je 0,1l</i>	13,00 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Dessert

<i>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet (4,g)</i>	7,50 €
<i>Hausgemachte Sorbet-Variation mit frischen Früchten und Fruchtcoulis (4)</i>	8,50 €
<i>Mousse von der Valrhona-Schokolade mit eingelegten Beeren (4,g,h)</i>	8,50 €
<i>Dessert-Variation „Fritz-Willi“ mit dem Besten aus unserer Patisserie (4,g)</i>	9,50 €
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeer-Sorbet (4,g,h)</i>	9,50 €

*Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoffen, 2 – mit Farbstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Süßungsmitteln, 5 – mit Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – chininhaltig,
8 – koffeinhaltig, 9 – mit Geschmacksverstärker, 10 - geschwärzt*

*Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch & Milchprodukte
h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Weichtiere m) Sulfite & Schwefeldioxid*

