



**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



### *Suppen*

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons (a,m)</i>	6,00 €
<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit Butter-Croûtons</i>	6,00 €
<i>gerne auch mit Garnele (a,b,g)</i>	+ 3,00 €
<i>Pilz-Essenz mit hausgemachten Ravioli und Wurzelgemüse (a)</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>	
<i>mit Remouladensauce und kleinem Salat</i>	13,50 €
<i>als Hauptgang mit Bratkartoffeln (a,g)</i>	18,50 €
<i>Geräucherter Wildlachs mit Limonen-Schmand und Wildkräutersalat (a,d,g)</i>	11,50 €
<i>als Hauptgang mit Kartoffel-Rösti</i>	16,50 €
<i>Honig-Ziegenkäse mit Mango-Apfel-Zwiebel-Chutney</i>	
<i>und gerösteten Cashewkernen</i>	11,50 €
<i>als Hauptgang (10,g)</i>	16,50 €
<i>Involtini vom Black Angus Rind mit Pinienkernen</i>	
<i>Parmesan, Rucola und Limonen-Vinaigrette</i>	13,50 €
<i>als Hauptgang mit Kartoffel-Rösti (a,c,g)</i>	19,50 €
<i>Vorspeisen-Variation „Fritz-Willi“ ab 2 Personen mit vielen Leckereien</i>	
<i>pro Person</i>	16,50 €





**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>Honig-Ziegenkäse</i>	6,00 €
<i>Dreierlei Tapas</i>	8,00 €





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



### *Unsere Klassiker*

<i>„Himmel und Erd“, knusprig gebratene Blutwurst mit 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-Rahm hausgemachten Spätzle und Salat (a,g,l)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce Petersilien-Kartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Kartoffelstampf, geschmolzenen Zwiebeln und Jus</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Brust vom Bauernhühnchen mit gelbem Curry, Gemüse Koriander, Cashewkernen 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 <u>oder</u> Kräuterbutter (a,g) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	<i>26,50 €</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><u>Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce: (je 1,50€ Aufpreis)</u> Pfeffer-Rahm-Sauce, Sauce Bernaise oder Braten-Jus</i>	





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



### **Fisch**

<i>Garnelen-Pfanne in Café de Paris mit Knoblauch, provenzalischem Gemüse, Duftreis und kleinem Salat (a,c,d,g)</i>	22,50 €
<i>Gebratener Atlantik-Lachs mit Kartoffel-Oliven-Stampf Wildkräuter-Salat und Limonen-Vinaigrette (a,d)</i>	19,50 €
<i>Gegrillter Thunfisch mit Soja-Wasabi-Lack, gelbem Curry, Gemüse und gebackenen Reisbällchen (a,f,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 Waldpilzen und Wurzelgemüse in Thymian-Butter geschwenkt (a,c,g)</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, was Sie 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 Fruchtkompott (4)</i>	8,50 €
<i>Mousse von der Schokolade mit eingelegten Beeren im Weckglas(4,g,h) 7,50 €</i>	
<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 €
<i>Käseteller mit 3 regionalen Käsesorten dazu Trauben, Chutney und Nüsse (g)</i>	14,50€

*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*

