



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Suppen

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croûtons (a,m)</i>	6,50 €
<i>Pfifferlings-Creme-Suppe mit gebackenem Spinat-Bällchen (a,m)</i>	7,50 €

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Weinsülze vom Tafelspitz mit Senf-Vinaigrette Essig-Gemüse und Remoulade</i>	11,50 €
<i>als Hauptgang mit Bratkartoffeln (a,g)</i>	15,50 €
<i>Pfifferlings-Salat mit Ballotine vom Maishühnchen mit Wildkräuter-Salat und Granatapfel</i>	13,50 €
<i>als Hauptgang</i>	18,50 €
<i>Schafskäse-Börek mit Hummus, Tomaten-Salsa, Granatapfel und Wildkräutern</i>	12,50 €
<i>als Hauptgang (10,g)</i>	17,50 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen Parmesan, Rucola, Zitronen-Vinaigrette und gebackenen Spinatbällchen</i>	14,50 €
<i>als Hauptgang mit Kartoffel-Puffer (a,c,g)</i>	19,90 €
<i>Vorspeisen-Variation „Fritz-Willi“ ab 2 Personen mit vielen Leckereien (Auszug aus Vorspeisen und Tapas)</i>	17,50€/Pers.





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

<i>Großer sommerlicher Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse karamellisierten Kernen und Croutons (a,g)</i>	9,90 €
<i>Als Vorspeise</i>	7,90 €

Wählen Sie Ihr Dressing:
Haus-Dressing, Limonen-Vinaigrette

Wählen Sie dazu Ihr Topping:

<i>Datteln im Speckmantel (1,2,10)</i>	6,50 €
<i>Schafskäse-Börekş und Tomaten-Chutney (a,c)</i>	6,50 €
<i>Spinat-Bällchen mit Aioli (a,c,g)</i>	6,50 €
<i>Gebratene Hühnchen-Streifen à la Caesar mit Parmesan (a,g)</i>	8,00 €
<i>Gebratene Roastbeef-Streifen vom Black Angus Rind</i>	9,90 €
<i>Gebratene Kalbsleber mit Apfel, Zwiebel und Walnüssen</i>	7,50 €
<i>Verschiedene, hausgemachte Tapas (kalt&warm)</i>	9,90 €
<i>Gebratene Pfifferlinge mit Frühlings-Lauch</i>	7,50 €

Tapas

<i>Tapas-Variation „Kost-Bar“ mit vielen Leckereien aus der spanischen arabischen und regionalen Küche (ab 2 Personen)</i>	22,50€/Pers.
--	--------------





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Unsere Klassiker

<i>„Himmel und Erd“, knusprig gebratene Blutwurst mit Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Hausgemachte, moselländische Maultaschen mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse und kleinem Salat (a,c,g,i)</i>	<i>17,20 €</i>
<i>Rindergeschnetzeltes in Pfeffer-Rahm-Sauce mit handgeschabten Spätzle und Salat (a,g,l)</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Kartoffelstampf, geschmolzenen Zwiebeln und Jus</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Hühnchen-Curry mit Kichererbsen, Granatapfel, Frühlingskräutern und Duft-Reis (a,e,g)</i>	<i>19,90 €</i>
<i>250g Steak vom australischen Rind mit Steak House Pommes und Salat dazu Kräuterbutter oder Pfeffer-Rahm (a,g) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Kapern und Kartoffel-Gurken-Salat (a,g)</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Schweinefilet mit Kartoffel-Krapfen, Pfifferlingen à la creme und kleinem Salat (a,g)</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Bestellen Sie sich gerne eine Portion gebratene Pfifferlinge zu Ihrem Hauptgericht dazu</i>	<i>7,50 €</i>





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fisch

<i>Gebratener Atlantik-Lachs mit Kartoffel-Oliven-Tomaten-Stampf Limonen-Emulsion und Wildkräutersalat (a,d)</i>	20,90 €
<i>Auf der Haut gebratener Zander mit Kartoffel-Pfifferlings-Ragout Sauce Hollandaise und Petersilien-Pesto (a,f,g)</i>	22,50 €

Vegetarisch

<i>Zweierlei hausgemachte Gnocchi in Salbei-Butter, Rosinen Mandeln, Kirschtomaten und handgeriebenem Parmesan (a,c,g)</i>	18,90 €
<i>Claudia's hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli mit Thymian, Zitronenzesten und Zucchini in Tomaten-Butterschmelze und Wildkräuter-Salat (a,c,g)</i>	21,90 €
<i>Pfifferlinge à la creme mit hausgemachten Servietten-Knödeln und kleinem Salat</i>	17,90 €

Dessert

<i>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet (4,g)</i>	7,90 €
<i>Hausgemachte Sorbet-Variation mit Frucht-Kompott (4)</i>	8,90 €
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Frucht-Kompott & 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 – coffeinhaltig, 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*

