



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Speisekarte

Suppen

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croupons (a,m)</i>	6,50€
<i>Libanesische Linsensuppe nach dem Rezept meiner Mama mit Granatapfel und Fattoush (a,m)</i>	6,50€
<i>Kräuter-Crème-Suppe mit geröstetem Knoblauch-Brot (a,m)</i>	6,50€

Vorspeisen

<i>Zweierlei vom milden Schafskäse (im Olivenmantel und als knuspriger Börek) mit Hummus, Wildkräuter-Salat & Mange-Äpfel-Zwiebel-Chutney (10,a,g)</i>	12,50€
<i>als Hauptgang</i>	18,50€
<i>Hausgemachter Pastirma aus dem Dry Ager und Involtini vom Rinder-Carpaccio mit gutem Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan mit Millefati-Bällchen (a,c,g)</i>	14,90€
<i>als Hauptgang</i>	19,90€
<i>Graved Lachs mit Kartoffel-Puffern Gurkensalat und Honig-Dill-Senf-Sauce (d,g,j)</i>	14,50€
<i>als Hauptgang</i>	21,50€
<i>Sülze vom Spanferkel mit hausgemachter Remoulade und kleinem Salat (a,c,g)</i>	11,50€
<i>als Hauptgang mit Bratkartoffeln</i>	16,50€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

- ✓ Großer, bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse
karamellisierten Kernen und Croutons (vegan) (a,g) 9,90 €
Als Vorspeise 7,90 €

Wählen Sie dazu Ihr Topping:

(Die Toppings können auch ohne Salat als Tapas bestellt werden)

- Datteln im Speckmantel (1,2,10) 6,50 €
Schafskäse-Börekş und Tomaten-Chutney (a,c) 6,50 €
Spinat-Bällchen mit Aioli (a,c,g) 6,50 €
Gebratene Hühnchen-Streifen à la Caesar mit Parmesan (a,g) 8,00 €
Hühnchen-Fajita im Knuspermantel (a,d,g) 7,50 €
Gebratene Roastbeef-Streifen vom Black Angus Rind 9,90 €
Zweierlei, hausgemachte Kibbeh (Hirse-Bällchen) 7,90 €
Küfte Spieße mit würziger Tomaten-Salsa 8,50 €
„Überraschungs-Paket“ (5 verschiedene, hausgemachte Tapas) 11,50 €

Tapas

- Tapas-Variation „Kost-Bar“ mit vielen Leckereien aus der spanischen
arabischen und regionalen Küche (ab 2 Personen) 23,50€/Pers.





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fleisch

<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf und Jus (a,g,1)</i>	19,90 €
<i>Hausgemachte, moselländische Maultaschen mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse und kleinem Salat (a,c,g,i)</i>	17,20 €
<i>Saltim Bocca vom Eifelschwein mit Pfifferlingen à la crème Kartoffelkräpfen und kleinem Salat</i>	21,90€
<i>Himmel und Erd' mit Blutwurst aus der Eifel mit Äpfeln, Zwiebeln und Jus (a,g,1)</i>	14,90 €
<i>Rinder-Geschnetzeltes mit Pfeffer-Rahm-Sauce hausgemachten Spätzle und Salat (a,g,1)</i>	23,50 €
<i>In Vadourvan (indische Gewürzmischung) gebratene Maishühnchenbrust mit Fädchen-Reis und Gemüse-Curry (a,e,g)</i>	21,90 €
<i>250g Steak vom Black Angus Rind mit Steak House Pommes und Salat dazu Dreierlei hausgemachte Butter (a,g)</i>	26,90 €
<i>gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Kapern und Kartoffel-Gurken-Salat</i>	23,50 €
<i>Bestellen Sie 1 Portion gebratene Pfifferlinge (150g) zu Ihrem Gericht dazu</i>	7,50 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fisch

<i>Hausgemachte Garnelen-Ravioli mit asiatischem Gemüse und gegrillten Riesen-Gambas mit schwarzem Knoblauch und Thymian (a,b,d)</i>	26,90 €
<i>Gebratener Wildlachs mit Kartoffel-Oliven-Stampf mit Zitronen-Vinaigrette, Kräutersalat und Granatapfel (a,f,g)</i>	21,50 €

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (a,c,g)</i>	19,90 €
<i>Claudia's hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli mit Thymian, Zitronenzesten und Zucchini in Tomaten-Butterschmelze und Wildkräuter-Salat (a,c,g)</i>	23,90€
<i>Pfifferlinge à la crème mit gebratenen Serviettenknödeln und kleinem Salat (a,c,g)</i>	18,90€

Dessert

<i>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet (4,g)</i>	7,90€
<i>Hausgemachte Sorbet-Variation mit Früchten und Espuma vom Rinke-Sekt (4)</i>	8,90€
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit 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*

