



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Suppen

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croûtons (a,m)</i>	6,50 €
<i>Spargel-Creme-Suppe mit Kräuter-Croutons (a,m)</i>	6,50 €

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>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

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

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

Wählen Sie dazu Ihr Topping:

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 Hühnchenstreifen à la Caesar mit Parmesan (a,g) 8,00 €
Gebratene Roastbeef-Streifen vom Black Angus Rind 9,90 €
Gebratene Kalbsleber mit Apfel, Zwiebel und Walnüssen 7,50 €
Verschiedene, hausgemachte Tapas (kalt&warm) 9,90 €

Tapas

*Tapas-Variation „Kost-Bar“ mit vielen Leckereien aus der spanischen
arabischen und regionalen Küche (ab 2 Personen) 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,1)</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 Café de Paris <u>oder</u> Kräuterbutter (a,g) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Kapern und Kartoffel-Gurken-Salat</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Frischer, deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i><u>wählen Sie eine Beilage dazu:</u></i>	
<i>150g Eifeler Honig-Schinken</i>	<i>+ 8,00€</i>
<i>Atlantik-Lachs</i>	<i>+11,50€</i>
<i>Kalbsschnitzel</i>	<i>+13,90€</i>
<i>150g Steak</i>	<i>+14,20€</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-Spargel-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 €

Dessert

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

