

Vorspeisen



Alle Vorspeisen sind auch als Hauptgang erhältlich (4,00 € Aufschlag).

Hausgemachte Weinsülze vom Tafelspitz (a, g) mit Remoulade und kleinem Salat (als Hauptgang mit Bratkartoffeln)	10,50 €
Hausgebeizter Wildlachs (c, d, j) mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Ofen-Kartoffeln	10,50 €
Duett vom Ziegenkäse (a) mit Tomaten-Chutney und gerösteter Focaccia	10,50 €
Carpaccio vom Eifeler Rind (a, c, g) mit pochiertem Bio-Ei und kleinem Salat (als Hauptgang mit Reibekuchen)	12,50 €
Vorspeisen-Variation „Fritz-Willi“ (ab 2 Personen) mit vielen Leckereien	
Vorspeise pro Person	13,50 €
Hauptgang pro Person	21,50 €

Suppen

Zwiebelsuppe mit Rinke-Chardonnay und Käse-Croûtons (a, g, 6)	5,50 €
Trierer Kartoffel-Lauch-Suppe mit Bacon-Chips (1)	6,00 €
Tomatenessenz mit Basilikum-Frischkäse-Klößchen (g)	7,00 €

Salate

Bunter Salat (a, g) mit karamellisierten Kernen, Croûtons und Kresse	
Vorspeise	7,50 €
Hauptgang	10,00 €
✿	
Salat „Kost-Bar“ mit spanischen und libanesischen Leckereien (a, g)	
Italienischer Salat (a, g) mit Parmaschinken, Parmesan, Mozzarella und Pinienkernen	
Caesar Salad (a, c, g, 3) mit gebratenen Hühnchen-Streifen pochiertem Bio-Ei, knusprigem Speck, Parmesan und Croûtons	
Amerikanischer Salat mit Steakstreifen in BBQ-Sauce (a, g, 1, 2, 9)	
Asiatischer Salat (a, b, g) mit Garnelen im Zitronengras-Knoblauch-Sud und gegrilltem Gemüse	
Vorspeise	12,50 €
Hauptgang	15,50 €

Hauptgänge

Himmel und Erd' (g) Knusprig gebratene Blut- und Leberwurst mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln	12,50 €
200g Kappes-Teerdich-Wurst (g, 5) mit Rahmkraut, Kartoffelstampf und Bratkartoffel-Sauce	12,50 €
Moselländische Maultaschen (a, g) mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat	14,50 €
Hühnchenbrust (a, g) gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten, dazu bunte Fettuccine, Pesto und kleiner Salat	18,50 €
Geschnetzeltetes vom Rind (a, g) in Pfefferrahm mit Kartoffelgratin und Salat	18,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ (g) mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln	19,00 €

Tafelspitz in Apfel- Meerrettich-Sauce (a, g) mit kleinen Schnittlauch-Kartoffeln und Salat	19,50 €
Wiener Kalbsschnitzel (a, g) in guter Butter gebraten, inklusive zwei Beilagen und einer Sauce	21,50 €
Steak vom Weiderind 200 g inklusive zwei Beilagen und einer Sauce	21,50 €
Steak vom Weiderind 300 g inklusive zwei Beilagen und einer Sauce	27,50 €
Beilagen/Saucen:	
- Bunttes Gemüse	- Kartoffelgratin
- Beilagensalat (a, g)	- Frische Zitrone
- Bratkartoffeln	- Pfefferrahm-Sauce (g)
- Steak House Pommes	- Kräuter (g)

Fisch

Steinbeißer-Filet in Zitronenbutter gebraten (d, g) mit Kirschtomaten-Kräuter-Risotto und mariniertem Rucola	19,00 €
Auf der Haut gebratener Wildlachs mit Mandelbutter (d, h) dazu Petersilien-Kartoffeln und Rahmspinat	19,50 €

Vegetarisch

Ofenkartoffel (a, g) mit Kräuter-Quark und kleinem Salat	9,50 €
wahlweise mit:	
gebratenen Hühnchenbrust-Streifen	+ 4,00 €
gebeiztem Wildlachs	+ 5,00 €
gegrillter Sucuk (1, 3)	+ 5,00 €
Tagliatelle (a, g) mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola, Knoblauch, geschrotetem Pfeffer und Parmesan	14,50 €
Pilz-Risotto (a, g) mit gehobeltem Bergkäse, marinierten Champignons und Wildkräuter-Salat	16,50 €

Dessert

Crêpe mit Mango-Salat gefüllt (a, h, 4) dazu weißes Schokoladeneis und Mandelkrokant	8,50 €
Hausgemachte Sorbetvariation (4)	7,50 €
„Interpretation von Snickers“ (4) Millefeuille von Erdnuss und Karamell	9,50 €
Dessertvariation à la Friedrich Wilhelm	8,50 €
Halbflüssiger Schokoladenkuchen (a, 4) mit Waldbeersorbet	9,50 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne (a, g, 4)	6,50 €

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen mit einem

3-Gang-Menü pro Person	39,00 €
Weinbegleitung	12,00 €
4-Gang-Menü pro Person	48,00 €
Weinbegleitung	15,00 €