

Herbstkarte

Vorspeisen

Tagessuppe/Soup of the day Täglich wechselnd (changing daily)	7,50 €
Rote-Beete-Salat e, h mit Apfel, Zwiebel, Trauben, Walnüssen, Rucola und Cassis-Vinaigrette (Beet-root-salad with apple, onion, grapes, walnuts, arugula and cassis-vinaigrette)	12,50 €
Feldsalat e, h, k mit Speck, und Granatapfelkernen in Cassis-Vinaigrette (Lamb lettuce, with bacon, pinenuts and cassis-vinaigrette)	12,50 €

Hauptspeisen

Lachsfilet b, i, k, e mit Kartoffelgratin, Brokkoli und Zitronen-Butter Soße (Salmon filet with potato gratin, broccoli and lemon butter sauce)	26,50 €
Angus Beef Burger a, e 200 g Angus Beef, Brötchen, Salat, Tomate, Zwiebel, Burgersauce und Pommes (200g angus beef patty, bun, lettuce, tomato, onion, burgersauce and fries)	18,50 €
Hähnchen Caesar Salat a, i, b, f, k gebratene Hähnchenbrust, Römersalat-Mix, Parmesan, Knoblauch-Croutons und Cesar-Dressing (Chicken breast, romaine salad mix, parmesan, garlic croutons, and Cesar dressing)	18,50 €

Desserts

Süßer Flammkuchen a, f mit Apfel, Zimt-Zucker, Mandeln und Schmand (Sweet flatbread with apple, cinnamon-sugar, almonds and sour cream)	14,50 €
Apfelstrudel a, f mit Vanilleeis und Sahne (Appelstrudel, with raisins and vanilla sauce)	9,50 €

Vorspeisen und Flammkuchen

Carpaccio	16,50 €
Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Kapern, Olivenöl, Meersalz (Beef filet, parmesan, arugula, capers, olive oil, sea salt)	
Räucherlachs a, l, b, f, k	14,50 €
Lachs, Kräuterschmand, Kartoffelrösti und Salatbouquet (Smoked salmon, sour cream, potato pancake, salad)	
4 Riesengarnelen c, a	16,50 €
Garnelen, Knoblauch, Chili, Tomaten, Olivenöl, Baguette (Prawns, garlic, chili, tomato, olive oil, and baguette)	
Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Schmand	15,50 €
(Flatbread with onion, bacon, and sourcream)	
Flammkuchen mit Tomatensoße, Paprika und Oliven	14,50 €
(Flatbread with tomato sauce, bell pepper and olives)	
Flammkuchen mit Lachs, Garnelen, Lauch und Schmand a, e, g	16,50 €
(Flatbread with smoked salmon, schrimp, leek and sour cream)	

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art a, i, e	18,50 €
mit Pommes Frites, und Salatbeilage e, k (Breaded pork chop with french fries and side salad)	
mit Champignon-Rahmsauce (mushroom cream sauce) e, f, l	20,00 €
Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter f,	20,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (fried potatoes with bacon and onion) 15	
Beilagensalat (side salad) e, k	7,50 €
Pommes Frites (french fries) a	6,50 €
Röstzwiebeln (fried onions)	6,50 €
Surf & Turf 3 Riesengarnelen (3 prawns) c	3,50 €
	9,50 €
Linguine mit 3 Riesengarnelen a, c	19,50 €
In Tomatensoße, mit frischem Basilikum und Knoblauchbröseln (with 3 prawns, chopped tomatos, fresh basil and garlic-bread crumbs)	
Steaksalat , e, 14, k	19,50 €
Blattsalat mit gebratenen Steakstreifen, Champignons, Zwiebel, Parmesan und Rotweindressing (Lettuce with seared steak slices, mushrooms, onion, parmesan and red wine-dressing)	
Gebackener Camembert a, f, e	16,50 €
mit Blattsalat, Preiselbeeren und Vinaigrette (breaded camembert, green salad, and wild granberries)	
Currywurst mit Pommes a, l, 2	12,50 €
(Bratwurst with currysauce and french fries)	
3 Kartoffelrösti mit Apfelkompott	12,50 €
(3 potato pancakes with apple compote)	

Desserts

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen f, h, n	16,50 €
(Cheese plate with grapes and nuts)	
Orangen Crème Brûlée f, i	9,50 €
mit saisonalem Obst (Orange Crème Brûlée with seasonal fruit)	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus a, f, i	12,50 €
(Scrambled pancake, raisins and apple sauce)	
Schokoküchlein mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensoße a, f,	9,50 €
(Chocolate cake with vanilla ice cream)	

Burg Landshut Weine d, 14

	0,2 L	0,75 L
Graacher Himmelreich Riesling trocken Weingut Philipps-Eckstein, Graach	6,50 €	
Riesling Halbtrocken Weingut Schwaab-Dietz, Erden	6,50 €	
Riesling lieblich Weingut Hauth, Bernkastel-Kues	6,50 €	
Apfelwein Viez oder Lieblich Obstmosterei Claus Weyde, Wehlen	6,00 €	

Weißwein trocken

Riesling Blauschiefer Weingut Hansen-Lauer, Bernkastel-Kues	7,50 €	25,00 €
Grauburgunder Weingut Philipps-Eckstein, Graach	8,50 €	28,00 €
Chardonnay Weingut Ludger Veit, Osann Monzel	9,50 €	32,00 €
Weisser Burgunder Weingut Ludger Veit, Osann Monzel	9,50 €	32,00 €
Blanc de Noir Weingut Anton Zimmermann, Bernkastel-Kues	9,50 €	32,00 €
Riesling Spätlese Weingut Genetsch, Lieser		35,00 €
Berncasteler Doctor Riesling Großes Gewächs Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, Bernkastel-Kues		65,00 €

Weißwein feinherb d

Riesling Feinherb Weingut Axel Pauly, Lieser	7,50 €	25,00 €
Riesling Leidenschaft Weingut Hauth, Bernkastel-Kues	8,50 €	28,00 €
Erdener Treppchen Riesling Spätlese Weingut Schwaab-Dietz, Erden	9,50 €	32,00 €

Weißwein fruchtsüß

Baccus Weingut Ludger Veit, Osann- Monzel	7,50 €	25,00 €
Riesling Graacher Himmelreich Spätlese Weingut Philipps Eckstein, Graach	9,50 €	32,00 €
Riesling Alkoholfrei Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues		27,00 €

Rotwein und Rosewein

30XO Cuveé trocken 30 Monate im Eichenholzfass gereift, Weingut Ludger Veit, Osann Monzel		38,00 €
Drei Rote Nasen Cuveè trocken Weingut Axel Pauly, Lieser	7,50 €	27,00 €
Merlot trocken Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel	9,50 €	32,00 €
Dornfelder lieblich Weingut Schwaab-Dietz, Erden	8,50 €	28,00 €
Pinot Noir Bestes Fuder trocken Weingut F. J. Regnery, Klüsserath		35,00 €
Cabernet Sauvignon trocken Weingut F. J. Regnery, Klüsserath		65,00 €
Rotling Fruchtsüß Weingut Axel Pauly, Lieser	7,50 €	25,00 €
Spätburgunder Rosé trocken Weingut F. J. Regnery, Klüsserath	8,50 €	28,00 €

Aperitif d,14

	0,1 L	
Schlosströpfchen Sekt trocken Weingut Hauth, Bernkastel-Kues	5,50 €	32,00 €
Riesling Sekt brut Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues		35,00 €
Riesling Sekt alkoholfrei Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues		29,00 €

Cocktails d, 14

Mosel Spritz	9,50 €
Weinbergspfirsichlikör, Traubensaft, Trauben, Sprudel, Secco, Eis	
Wildberry Lillet	9,50 €
Lillet, Wildberry, Beeren, Minze Eis	
Aperol Spritz	9,50 €
Aperol, Secco, Mineralwasser, Orange, Eis	
Mojito	9,50 €
Rum, Limetten, Limettensaft, Rohrzuckersyrup, Tonic, Minze, Eis	

Bier a

	0,3 L	0,5 L
Bitburger Premium Pils, oder Radler <small>a, 2</small>	3,90 €	
Bitburger Premium Pils 0,0, oder Radler 0,0	3,90 €	5,50 €
Benediktiner Hefeweizen, Weizen Dunkel, Weizen alkoholfrei <small>a, 3</small>		6,50 €
Kandi Malzbier <small>a, 2, 3</small>	3,90 €	

Alkoholfreie Getränke

	0,25 L	0,75 L
Gerolsteiner Wasser Naturell/Medium/Sprudel	3,60 €	6,50 €
Tafelwasser	2,70 €	3,90 €
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Spezi <small>1, 2, 4, 9, 11</small>	3,60 €	5,00 €
Eistee	4,50 €	6,50 €
Zitrone – Limette		
Apfelsaft klar oder naturtrüb	4,50 €	6,50 €
Apfelsaftschorle klar oder naturtrüb	3,80 €	5,50 €
Traubensaftschorle weiß oder rot	3,80 €	5,50 €
Traubensaft weiß oder rot	4,50 €	6,50 €
Weingut Schwaab-Dietz, Erden		
Johannisbeerschorle	3,80 €	5,50 €
Orangensaft	4,00 €	
Tonic Water/Bitterlemon <small>10</small>	3,80 €	

Edelbrände und Liköre

Moseltrester	3,60 €
Mirabellenbrand	4,50 €
Weinbergspfirsichlikör	5,50 €
Apfelbrand	3,60 €
Jägermeister	4,50 €
Ramazotti	4,50 €

Kaffee f, 9

Pott Kaffee Crema	4,90 €
Milchkaffee	5,50 €
Espresso, Macchiato	4,00 €
Espresso doppio	5,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	6,50 €
Irish Coffee	8,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50 €

Tee

Verschiedene Sorten	4,90 €
----------------------------	--------

Allergene/Allergens:

a - glutenhaltig/gluten, b - Fisch/fish c - Krebstiere/crustaceans, d - Sulfite/sulphites, e - Sellerie/celery, f - Milch und Laktose/milk, lactose, g - Sesamsamen/ sesame, h - Nüsse & Schalenfrüchte/nuts, tree nuts, i - Eier/eggs, j - Lupine/lupins, k - Senf/mustard, l - Soja/soy, m - Weichtiere/molluscs, n - Erdnüsse/peanuts

Zusatzstoffe/Additives:

1 - mit Farbstoffen/with colorant, 2 - mit Konservierungsstoffen/with preservative or preserved, 3 - mit Antioxidantien/with antioxidants, 4 - mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer, 5 - mit Schwefeldioxid/sulphuretted, 6 - mit Schwärzungsmitteln/blackened, 7 - mit Phosphat/with phosphate, 8 - mit Milcheiweiß/with milk protein, 9 - koffeinhaltig/with caffeine, 10 - chininhaltig/with quinine, 11 - mit Süßungsmitteln/with sweeteners, 12 - mit Phenylalaninquelle/contains a source of phenylalanine, 13 - gewachst/waxed, 14 - Tannin/tannins, 15 - mit Nitrit-Pökelsalz

Haben Sie Allergien, Unverträglichkeiten, oder Sonderwünsche, sprechen Sie unser Personal bitte an.