

# Frühlingskarte

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe/Soup of the day</b> Täglich wechselnd (changing daily)	7,50 €
<b>Spargelsalat</b> <sup>l,e</sup> von weißem und grünem Spargel mit Cherry Tomaten, Rucola, Kapern und Ei-Vinaigrette (white and green asparagus, cherry tomatoes, arugula, capers, and egg-vinaigrette)	14,50 €
<b>Flammkuchen mit Lachs, Garnelen, Grünspargel und Schmand</b> <sup>a,b,f,c</sup> (with smoked salmon, schrimp, green asparagus and sour cream)	18,50 €
<b>Flammkuchen mit Serrano-Schinken, Rucola, Parmesan, Tomatensoße und Pinienkernen</b> <sup>a,h,15</sup> (Flatbread with Serrano ham, arugula, parmesan, tomatosauce and pine nuts)	18,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> <sup>a,f,e</sup> mit Blattsalat, Preiselbeeren und Vinaigrette (breaded camembert, green salad, and wild granberries)	14,50 €

## Hauptspeise

<b>Spargel-Teller mit Backofenschinken</b> <sup>f,i,15</sup> 200 g Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise (White asparagus potatoes and sauce hollandaise)	28,50 €
<b>Hähnchen Caesar Salat</b> <sup>a,i,b,f,k</sup> Römersalat-Mix, Parmesan, Knoblauch-Croutons, Cesar-Dressing, gebratene Hähnchenbrust (Romaine salad mix, parmesan, garlic croutons, Cesar dressing and seared chicken breast)	17,50 €
<b>Ofenkartoffel mit Frühlingsquark und Grünspargel</b> <sup>f</sup> (Baked potato with sourcream and green asparagus)	16,50 €

## Dessert

<b>Erdbeerbecher</b> <sup>a,f</sup> mit Erdbeer- und Vanilleeis, Schlagsahne, frischen Erdbeeren und Erdbeersoße (Strawberry and Vanilla icecream with fresh strawberries and wipped cream)	12,50 €
<b>Eiskaffee / Eisschokolade mit Sahne</b> <sup>a, f, 9</sup> (Iced coffee / iced chocolate with Vanilla ice cream)	9,50 €

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

## Vorspeisen und Flammkuchen

<b>Carpaccio</b>	16,50 €
Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Kapern, Olivenöl, Meersalz (Beef filet, parmesan, arugula, capers, olive oil, sea salt)	
<b>Räucherlachs</b> a, l, b, f, k	14,50 €
Lachs, Kräuterschmand, Kartoffelrösti und Salatbouquet (Smoked salmon, sour cream, potato pancake, salad)	
<b>4 Riesengarnelen</b> c, a	16,50 €
Garnelen, Knoblauch, Chili, Tomaten, Olivenöl, Baguette (Prawns, garlic, chili, tomato, olive oil, and baguette)	
<b>Hausgemachter Hummus</b> g, 6	12,50 €
Kichererbsen-Aufstrich mit Gemüse Sticks und Salatbouquet (vegan) (Chickpea spread with vegetable sticks and salad-bouquet)	
<b>Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Schmand</b> a, f, 15	14,50 €
(Flatbread with onion, bacon and sour cream)	
<b>Flammkuchen mit Oliven, Paprika und Hummus (vegan)</b> a, 6, 9	14,00 €
(Flatbread with olives, bell peppers and hummus)	

## Hauptgerichte

<b>Steaksalat</b> , 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)		
<b>Linguine mit 3 Riesengarnelen</b> a, c	19,50 €	
In Tomatensoße, mit frischem Basilikum und Knoblauchbröseln (with 3 prawns, chopped tomatos, frsh basil and garlic-bread crumbs)		
<b>Lachsfilet</b> b, i, k, e	22,50 €	
mit hausgemachtem Kartoffel Gurkensalat und Remouladesoße (Salmon filet with potato-cucumber salad and rémoulade)		
<b>Schnitzel Wiener Art</b> 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 €
<b>Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter</b> f,	20,50 €	
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (fried potatoes with bacon and onion) 15		7,50 €
Ofenkartoffel mit Frühlingsquark und Grünspargel f		16,50 €
Beilagensalat (side salad) e, k		6,50 €
Pommes Frites (french fries) a		6,50 €
Röstzwiebeln (fried onions)		3,50 €
Surf & Turf 3 Riesengarnelen (3 prawns) c		9,50 €
<b>Currywurst mit Pommes</b> a, l, 2	12,50 €	
(Bratwurst with currysauce and french fries)		
<b>3 Kartoffelrösti mit Apfelkompott</b>	12,50 €	
(3 potato pancakes with apple compote)		
<b>Dessert</b>		
<b>Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen</b> f, h, n	16,50 €	
(Cheese plate with grapes and nuts)		
<b>Zitronen Crème Brûlée</b> f, i	9,50 €	
mit saisonalem Obst (Lemon Crème Brûlée with seasonal fruit)		
<b>Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus</b> a, f, i	12,50 €	
(Scrambled pancake, raisins and apple sauce)		
<b>Schokoküchlein mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensoße</b> a, f,	9,50 €	
(Chocolate cake with vanilla ice cream)		

## Burg Landshut Weine d, 14

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

## Weißwein trocken

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

## Weißwein feinherb d

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

## Weißwein fruchtsüß

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

## Rotwein und Rosewein

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

## Aperitif d,14

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

## Cocktails d, 14

<b>Mosel Spritz</b>	9,50 €
Weinbergspfirsichlikör, Traubensaft, Trauben, Sprudel, Secco, Eis	
<b>Hugo</b>	9,50 €
Holunderblütenlikör, Secco, Zitrone, Minze Eis	
<b>Aperol Spritz</b>	9,50 €
Aperol, Secco, Mineralwasser, Orange, Eis	
<b>Mojito</b>	9,50 €
Rum, Limetten, Limettensaft, Rohrzuckersyrup, Tonic, Minze, Eis	

## Bier a

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Edelbrände und Liköre

<b>Moseltrester</b>	3,60 €
<b>Mirabellenbrand</b>	4,50 €
<b>Weinbergspfirsichlikör</b>	5,50 €
<b>Apfelbrand</b>	3,60 €
<b>Jägermeister</b>	4,50 €
<b>Ramazotti</b>	4,50 €

## Kaffee f, 9

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

## Tee

<b>Verschiedene Sorten</b>	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.**