

Liebe Gäste!

Wir versuchen in unserer kleinen Gutswirtschaft nachhaltig und regional zu arbeiten. Daher möchten wir Ihnen *unsere Partner* vorstellen:

- Fleisch und Wurstwaren beziehen wir von der *Metzgerei Walter Schmitt* aus Poltersdorf
- Geflügelwaren liefert der *Geflügelhof Andres* aus Mendig
- Obst- so wir es nicht im eigenen Garten haben – erhalten wir vom *Naturhof Scherhag* in Dieblich
- Kartoffeln bringt *Bauer Frießem* aus Naunheim
- Flammkuchen kommen aus der *Flammkuchenbäckerei Wegmann* in Oberotterbach
- Burgerbrötchen liefert die *Burger-Buns-Bakery* aus Wunstorf
- Hervorragende Brände beziehen wir von unserem Brenner des Vertrauens Michael Borchert aus Ediger.

Unsere *hausgemachten Aufstriche und Saucen* sind eine besondere Leidenschaft. Aus Überzeugung verzichten wir hierbei gänzlich auf die Zugabe von Konservierungsstoffen.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder sonstigen Inhaltsstoffen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

Wir möchten noch darauf aufmerksam machen, dass wir Kartenzahlung ab einem Betrag von 30,- € akzeptieren.

<u>Flammkuchen</u>	BioDinkel	
	BioWeizen <i>Klein</i>	<i>Groß</i>
	28x17cm	35x28cm
<i>Klassik - Speck und Zwiebeln</i>	7,50	12,50 €
<i>Klassik, scharf – Speck, Zwiebeln, Chili</i>	7,50	12,50 €
<i>Veggy – Cherrytomaten, Paprika; Walnuss; Sprossen  Frühlingzwiebeln</i>	9,00	16,00 €
<i>Gorgonzola - Birne, Walnuss </i>	9,50	17,00 €
<i>Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig </i>	9,00	16,00 €
<i>Kartoffel – Cilena &amp; Anneliese – Zwiebeln,  frischer Thymian, Reibekäse, frische Kresse</i>	8,50	14,00 €
<i>Tomate – Mozzarella, Basilikum </i>	7,50	13,50 €
<i>Hähnchenbrust – Ananas, Curry</i>	9,00	16,00 €
<i>Spinat – Feta, Pinienkerne, Knoblauch </i>	8,50	14,50 €
<i>Shrimps - Zwiebeln, Tomatenspalten, Rucola, Feta, Oliven </i>	9,50	16,00 €
<i>Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce</i>	10,50	18,00 €
<i>Bacon – Champignons, Frühlingzwiebeln, Bacon Feldsalat, Honig-Senfsoße </i>	9,00	16,00 €

## **Flammkuchen:**

*Wir beziehen die Böden für unsere selbst belegten Flammkuchen aus einer kleinen Flammkuchenbäckerei, welche die Böden aus Bio-Weizenmehl oder Dinkelmehl herstellt. Die Böden werden alle frisch belegt und im Steinofen gebacken.*

*Sie möchten eine vegane Variante? *

*Sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne Vorschläge!*

## Unsere Specials

### Flammkuchen Im Frühling

*Kartoffeln – Spinat – Zwiebeln – gehacktes Ei  
Kerbel Walnuss Pesto*

*Klein 8,50 €  
Groß 14,50 €*

---

### **Special Burger** *Frühlings – Burger*

*Rindfleisch; Bacon; Cheddar; Spiegelei; Salat; Tomaten;  
Gurke; Salsa; Chutney der Saison; *

*Preis 17,50 €*

---

**BURGER – handgemacht!**

mit selbstgemachter Coleslaw

**Klassisch 15,50 €**

Patty, Tomate, Gurke,  
Zwiebel, Salat,  
scharfe Tomatencurrysoße,  
Salsa

**Cheese 17,50 €**

Patty, Tomate, Gurke, Cheddar,  
Zwiebel, Salat,  
scharfe Tomatencurrysoße,  
Salsa

**Mosel 18,50 €**

Patty, Tomate, Gurke,  
Rote Beete, Honig,  
Ziegenkäse, Zwiebeln, Salat,  
Chutney der Saison,  
Rote Beete Ketchup

**Schuwwel 17,00 €**

Patty, Zwiebel, Tomate,  
Gurke, Birne, Camembert, Salat,  
Chutney nach Saison,  
Rote Beete Ketchup

**Surf & Turf 19,50 €**

Patty, Riesengarnelen,  
Cheddar,  
Salat, Tomate, Gurke,  
Chutney der Saison, Salsa

**Burger Bowsl 17,50 €**

Patty, Tomate,  
Salat, Gurke, Zwiebeln,  
Kartoffelspalten  
Harissamayonaise

Wählen Sie ihr Patty:

**Reines Rindfleisch** – 100% Rindfleisch aus regionaler Aufzucht/Eifel

**Geflügel** - Huhn u. Pute aus regionaler Aufzucht /Eifel

**Veggy** - 100% auf pflanzlicher Basis, von der Chefin hausgemacht

Wahlweise dazu:

Kartoffelspalten mit Schmandsauce 3,50 €

Beilagen Salat 6,50 €

 = vegetarisch

 = vegetarisch möglich

 = vegan

## Moselländisch

---

<i>Ellenzer Wurstsalat ; Fleischwurst; Essig; Weißwein;</i>	12,50 €
<i>Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch in Olivenöl 🌿</i>	13,50 €
<i>Moselländischer Debbekooche mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Mettwurst)</i>	13,50 €
<i>Moselländischer Debbekooche Vegetarisch mit Apfelmus 🌿 (Kartoffelkuchen gefüllt mit Champignons, Lauch, Möhren; Zucchini)</i>	13,00 €
<i>Schweine-Grillsteak mit Rosmarinkartoffeln, geschmorte Zwiebeln hausgemachte Salsa, Salat</i>	21,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet auf Kartoffelgemüsebett aus dem Ofen, Frischkäsecreme und Salat</i>	23,00 €
<i>Vegane Tofubulette mit Kartoffelsalat 🌿🌿</i>	18,50 €

### **wahlweise dazu:**

<i>Beilagen Salat</i>	6,50 €
<i>Portion Coleslaw</i>	3,50 €

## Salat

---

### **Großer Salatteller:**

#### **Schloat**

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Champignons, Paprika, Zwiebeln,  
Ei, Mozzarella 🌱 Dressing nach Wahl

12,50 €

#### **Kostbar:**

mit Rucola, Honig, geb. Ziegenkäse, Walnüsse, Tomaten, Basilikum,

Oliven 🌱 Dressing nach Wahl

15,- €

#### **Mausohr:**

mit Feldsalat, Tomaten, Paprika, Walnüsse, Apfel, Minze 🌱

Dressing n. Wahl

13,50 €

#### **Veggy:**

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten; Apfel; Champignons, Zwiebeln,  
Avocado, Sprossen, 🌱 Dressing nach Wahl

14,50 €

#### Unsere Dressings

Hausdressing 🌱

Himbeer-Limettdressing 🌱

Balsamico Dressing 🌱

## Nach dem Essen

---

### **Dessert**

Schokoküchlein warm, mit heißen Kirchen und Sahne 🌿	8,50 €
Flammkuchen Apfel, Rosinen, Mandelblättchen 🌿	klein 6,50 €
Weincreme	6,50 €

### **Warme Getränke**

Kaffee (Filterkaffee)	3,00 €
Tasse Tee (schwarz, Kräuter, Früchte)	3,00 €

### **Brände und Liköre**

	Glas 0,2 cl
Tresterbrand	2,50 €
Hefe Brand	2,50 €
Obstler oder Zwetsche	3,00 €
„Willi`s Bügeleisen“ Walnuss Magenbitter nach Hausrezept	3,50 €
Marc vom Riesling 40 % Vol (Im Barrique Fass gereifter Edelbrand)	4,00 €
Alte Marille	4,00 €
Alte Williamsbirne	4,00 €
Quitten Edelbrand Aus Früchten aus unserem eigenen Anbau	4,00 €
Brand vom Roten Weinbergpfirsich	4,00 €
Roter Weinbergpfirsich Likör 18% Vol	2,50 €

## Unsere Qualitätsweine

Glas 0,2 l Flasche

### Trocken

1)	2022er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,50€	16,50€
2)	2019er	Riesling 83° – natürlich Mosel	🌿	5,50€	17,50€
3)	2022er	Grauburgunder		7,00€	18,50€
4)	2018er	David – Premium Riesling	🌿	5,50€	17,50€
5)	2022er	Auriga – Premium Riesling		8,00€	23,50€

### Halbtrocken

6)	2023er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,50€	16,50€
7)	2022er	Rivaner		6,00€	17,50€
8)	2023er	Riesling Spätlese feinherb		6,50€	18,00€
9)	2021er	Spätburgunder Weißherbst		6,50€	18,00€
10)	2022er	Weißburgunder (Pinot Blanc)		6,50€	18,00€

### Lieblich

11)	2022er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,50€	16,50€
12)	2023er	Riesling Spätlese süß		6,50€	18,00€
13)	2021er	Bacchus & Optima süß		6,00€	17,50€
15)	2021er	Auriga – Premium Riesling fruchtsüß		8,00€	23,50€

### Rotwein

16)	2021er	Dornfelder	trocken	6,50€	18,00€
17)	2021er	Dornfelder	halbtrocken	6,50€	18,00€

### Secco und Winzersekt

19)	2023er	Secco - Spätburgunder Rosé		5,50€	16,00€
20)	2021er	Riesling Winzersekt trad. Flaschengärung		6,50€ \ 0,1l	25,00€

\*🌿 Vegane Weine werden sowohl beim Anbau, Düngung sowie im Kelter mit rein pflanzlichen Mitteln behandelt und verarbeitet.

## Getränke

---

### **Alkoholfreie Getränke**

Apfelsaft aus eigenem Anbau /Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	5,50 €
Traubensaft aus eigenem Anbau/Schorle	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	6,00 €
Mineralwasser Gerolsteiner medium/still	0,5 l	4,00 €
Tafelwasser von uns für Sie ionisiert und gefiltert	0,5 l	2,00 €
Gerolsteiner Limonade (Orange-Passionsfrucht)	0,33 l	3,00 €

Ganz bewusst führen wir **KEINE** Fanta, Sprite oder Cola!!

### **Bier (nur diese Auswahl – schließlich sind wir ein Weingut 😊)**

Bitburger Pils	Flasche	0,33 l	3,50 €	
Bitburger Radler	Flasche	0,33 l	3,50 €	
Benediktiner Weizen	Flasche	0,33 l	3,80 €	
Benediktiner Weizen	alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,80 €

## Longdrink

---

### **Gin Tonic**

*Mosel Gin aus der Region, Tonic, Limette, Eis*

7,50 €

### **Kir Moselle**

*Secco, geeiste Himbeere, Weinbergpfirsichlikör*

6,50 €

### **Aperol Spritz**

*Secco, Aperol, Orangenscheibe, Eis*

6,50 €

### **Hugo**

*Secco, frische Minze, Holunderblütenlikör*

6,50 €

### **Lillet**

*Secco, Wildberry Soda, Lillet, geeiste Himbeeren*

6,50 €