








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 und frische Freiland Eier liefert der *Thomashof in Faid*
- Obst und Gemüse erhalten wir von regionalen Anbietern geliefert von Kiese Wetter Bullay
- Kräuter und Sprossen kommen aus eigenem Anbau!
- Kartoffeln bringt *Bauer Frießem* aus Naunheim
- Flammkuchen kommen aus der *Flammkuchenbäckerei Wegmann* in Oberotterbach
- Burgerbrötchen beziehen wir von Solomon foodworld
- Hervorragende Brände beziehen wir von unserem Brenner des Vertrauens Michael Borchert aus Ediger.
- Wir arbeiten mit nativem kaltbepresstem Olivenöl von der Familie Agostini aus Italien

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.

<u>Flammkuchen</u> <u>aus Bio Weizen</u>	<u>Klein</u>	<u>Groß</u>
	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  Frühlingszwiebeln</i>	8,50	14,50 €
<i>Gorgonzola - Birne, Walnuss </i>	9,50	17,00 €
<i>Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig </i>	9,00	16,00 €
<i>Kartoffel – Cilena & Anneliese – Zwiebeln,  frischer Thymian, Reibekäse, frische Kresse</i>	8,00	14,00 €
<i>Himmel un Äd: Blutwurst, Apfelspalten, Kartoffel, Zwiebeln</i>	8,50	15,00 €
<i>Hähnchenbrust – Ananas, Curry - Reibekäse</i>	9,50	16,00 €
<i>Spinat – Feta, Pinienkerne, Zitronenöl; Knoblauch </i>	8,50	14,50 €
<i>Shrimps - Zwiebeln, Paprika; Tomaten, Rucola, Feta, Oliven </i>	10,00	16,00 €
<i>Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce</i>	10,50	18,00 €
<i>Bacon – Champignons, Frühlingszwiebeln, 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!

BURGER – handgemacht!

mit selbstgemachter Coleslaw

Klassisch 16,00 €

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 17,50 €

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 Bowl 18,00 €

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 4,50 €

 = vegetarisch

 = vegetarisch möglich

 = vegan

Moselländisch

Ellenzer Wurstsalat ; Fleischwurst; Essig; Weißwein;	13,00 €
Moselländischer Debbekooche mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Mettwurst)	14,50 €
Schweine-Grillsteak mit Rosmarinkartoffeln, geschmorte Zwiebeln hausgemachte Salsa, Salat	23,00 €
Eifeler Hähnchenbrustfilet auf Kartoffel/Gemüsebett aus dem Ofen, Frischkäsecreme und Wildkräutersalat	23,00 €
Wildschweinbratwurst, Rotkohl, Kartoffelstampf	17,50 €
Ofenkartoffel mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Reibekäse, an Wildkräutersalat und Schmand 🌿 - vegan möglich	17,00 €
Ofenkartoffel mit Garnelenspieß, Paprikawürfel, Frühlingszwiebeln, an Wildkräutersalat und Schmand	19,50 €

Vegan / Vegetarisch

Im Ofen gebackener Feta mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch in Olivenöl 🌿	13,50 €
Moselländischer Debbekooche Vegetarisch mit Apfelmus 🌿 (Kartoffelkuchen gefüllt mit Champignons, Lauch, Möhren; Zucchini)	14,00 €
Ofenkartoffel mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Reibekäse, an Wildkräutersalat und Schmand 🌿 - vegan möglich	17,00 €
Schnitzel in Champignonrahmsoße, Rosmarinkartoffel, Salat 🌿	
Beilagensalat 🌿	6,50 €

Salat

Großer Salatteller:

Schloat

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

14,50 €

Kostbar:

mit Rucola, Honig, geb. Ziegenkäse, Walnüsse, Tomaten, Basilikum,
Oliven 🌱 Dressing nach Wahl

16,- €

Veggy:

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

14,50 €

Unsere Dressings

Hausdressing (Essig, Zitrone Öl) 🌱

Himbeer-Limettendressing 🌱

Dunkles Balsamico Dressing 🌱

🌱 = vegetarisch

🌱 = vegetarisch möglich

🌱 = vegan

Nach dem Essen

Dessert

<i>Schokoküchlein warm, mit heißen Kirchen und Sahne</i> 🍃	8,50 €
<i>Kleiner Flammkuchen Apfel, Rosinen, Mandelblättchen</i> 🍃	6,50 €
<i>Weincreme</i>	6,50 €

Heiße Getränke

<i>Kaffee</i>	3,00 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Dopp. Espresso</i>	4,50 €
<i>Tee (schwarz, Kräuter, Früchte)</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Schokolade</i>	3,80 €



KostBAR

... natürlich Mosel!

Unsere Qualitätsweine

Glas 0,2 l Flasche

Trocken

1)	2023er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	5,00€	17,50€
2)	2024er	Riesling Classic		6,00€	17,50€
3)	2023er	Grauburgunder		7,00€	18,50€
4)	2023er	Alte Rebe-Riesling	Spätlese Steillage	7,00€	18,50€
5)	2024er	Auriga – Premium Riesling	fruchtsüß	8,50€	23,50€

Halbtrocken

6)	2023er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	5,00€	17,50€
7)	2023er	Rivaner		6,00€	17,50€
8)	2024er	Riesling	Spätlese feinherb	7,00€	18,50€
9)	2024er	Spätburgunder	Weißherbst	6,50€	18,00€
10)	2022er	Weißburgunder (Pinot Blanc)		6,50€	18,00€

Lieblich

11)	2023er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	5,00€	17,50€
12)	2023er	Riesling	Spätlese süß	7,00€	18,50€
13)	2023er	Bacchus & Optima	süß	6,50€	18,00€
15)	2024er	Auriga – Premium Riesling	fruchtsüß	8,50€	23,50€

Rotwein

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

Secco und Winzersekt

20)	2021er	Riesling Winzersekt trad.	Flaschengärung	5,00€ \ 0,75l	25,00€
-----	--------	---------------------------	----------------	---------------	--------

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!!

hausgemachte Limonaden

wir machen je nach Fruchtsaison frische Limonade für Sie.

Bitte fragen Sie nach, welche Geschmacksrichtung wir für Sie bevorraten!

1 Glas 0,33 l 4,50 €

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 €