



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 Freilandeier liefert der *Thomashof in Faid*
- Obst und Gemüse erhalten wir von regionalen Anbietern geliefert von Kiesewetter 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.

## Flammkuchen

	<i>Klein</i> 28x17cm	<i>Groß</i> 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</i>  <i>Frühlingszwiebeln</i>	9,00	14,50 €
<i>Gorgonzola - Birne, Walnuss</i> 	10,50	17,00 €
<i>Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig</i> 	10,00	16,00 €
<i>Hähnchenbrust - Ananas, Curry - Reibekäse</i>	10,00	16,00 €
<i>Spinat - Feta, Pinienkerne, Zitronenöl; Knoblauch</i> 	9,50	14,50 €
<i>Shrimps - Zwiebeln, Paprika; Tomaten, Rucola, Feta, Oliven</i> 	10,50	17,00 €
<i>Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce</i>	11,50	18,00 €
<i>Bacon - Champignons, Frühlingszwiebeln, Bacon Feldsalat, Honig-Senfsoße</i> 	10,00	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!



### **Flammkuchen November/Dezember**

*Gerupfel von der Martinsgans – Rosenkohl – Apfelschnitzel  
Rote Zwiebeln*

*Klein 9,50 €*

*Groß 14,50 €*

---

### **Special Burger**

*Advent Advent*

*Burger Patty – gebackener Camembert – Bacon –  
Tomaten – Gurke  
Weinbergpfirsischchutney – Aioli*

*Preis 18,50 €*

---



...natürlich Mosel!

## BURGER – handgemacht!

mit selbstgemachter Coleslaw

### **Klassisch                    16,00 €**

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

### **Cheese                    17,50 €**

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

### **Mosel                    18,50 €**

Patty, Tomate, Gurke,  
Rote Beete, Honig,  
Ziegenkäse, Zwiebeln, Salat,  
Apfel Curry Chutney,  
Rote Beete Ketchup

### **Schuwwel                    17,50 €**

Patty, Zwiebel, Tomate,  
Gurke, Birne, Camembert, Salat,  
Roter Weinbergfirsisch Chutney,  
Rote Beete Ketchup

### **Surf & Turf                    19,50 €**

Patty, Riesengarnelen,  
Cheddar,  
Salat, Tomate, Gurke,  
Apfel Curry Chutney, Salsa

### **Burger Bowl                    17,00 €**

Patty, Tomate,  
Salat, Gurke, Zwiebeln,  
Kartoffelpalten  
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:

Kartoffelpalten mit Schmandsauce                    4,50 €

 = vegetarisch

 = vegetarisch möglich

 = vegan

## Moselländisch

<i>Ellenzer Wurtsalat ; Fleischwurst; Essig; Weißwein;</i>	<i>13,00 €</i>
• <i>Auf Wunsch mit Bratkartoffeln</i>	<i>+ 4,00 €</i>
<i>Im Ofen gebackener Feta mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch in Olivenöl</i> 	<i>13,50 €</i>
<i>Moselländischer Debbekooche mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Mettwurst)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Moselländischer Debbekooche Vegetarisch mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Champignons, Lauch, Möhren; Zucchini)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Reibekäse, an Wildkräutersalat und Schmand</i>  - vegan möglich	<i>17,00 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Garnelenspieß, Paprikawürfel, Frühlingszwiebeln, an Wildkräutersalat und Schmand</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Schnitzel Kartoffelpalten Champignonrahmsoße und Beilagensalat vegan</i> 	<i>21,50 €</i>
<i>Beilagensalat</i> 	<i>6,50 €</i>



## Nach dem Essen

### **Dessert**

<i>Schokoküchlein warm, mit heißen Kirchen und Sahne</i>	 8,50 €
<i>Flammkuchen Apfel, Rosinen, Mandelblättchen</i>	 klein 7,50 €

### **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 €

## Unsere Qualitätsweine

Glas 0,2 l / Flasche

### Trocken

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

### Halbtrocken

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

### Lieblich

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

### Rotwein

16)	2021er	<i>Dornfelder</i>	<i>trocken</i>	6,50€	18,00€
17)	2021er	<i>Dornfelder</i>	<i>halbtrocken</i>	6,50€	18,00€



## Getränke

### **Alkoholfreie Getränke**

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

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

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

<i>Bitburger Pils</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bitburger Radler</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Benediktiner Weizen</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,80 €</i>

## Longdrink

### **Gin Tonic**

*Mosel Gin aus der Region, Tonic, Limette, Eis* 7,50 €

### **Kir Moselle**

*WinzerSecco, geeiste Himbeere, Weinbergpfirsichlikör* 7,00 €

### **Aperol Spritz**

*WinzerSecco, Aperol, Orangenscheibe, Eis* 7,00 €

### **Lillet**

*WinzerSecco, Wildberry Soda, Lillet, geeiste Himbeeren* 7,00 €

### **Baileys on Ice**

5,00 €

## Brände und Liköre

Glas 0,2 cl

*Tresterbrand* 3,00 €

*Hefe Brand* 3,00 €

*Obstler oder Zwetsche* 3,50 €

*„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* 3,00 €

 = vegetarisch

 = vegetarisch möglich

 = vegan