

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>Klein</u> 28x17cm	<u>Groß</u> 35x28cm
Klassik - Speck und Zwiebeln	7,50	12,50 €
Klassik, scharf – Speck, Zwiebeln, Chili	7,50	12,50 €
Veggy – Cherrytomaten, Paprika; Walnuss; Sprossen  Frühlingszwiebeln	9,00	14,50 €
Gorgonzola - Birne, Walnuss 	10,50	17,00 €
Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig 	10,00	16,00 €
Hähnchenbrust – Ananas, Curry - Reibekäse	10,00	16,00 €
Spinat – Feta, Pinienkerne, Zitronenöl; Knoblauch 	9,50	14,50 €
Shrimps - Zwiebeln, Paprika; Tomaten, Rucola, Feta, Oliven 	10,50	17,00 €
Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce	11,50	18,00 €
Bacon – Champignons, Frühlingszwiebeln, Bacon Feldsalat, Honig-Senfsoße 	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
Weinbergpfirsichchutney – Aioli*

Preis 18,50 €

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 Weinbergpfirsich 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,
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 €

Moselländisch

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

Nach dem Essen

Dessert

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

Heiße Getränke

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

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€

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

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

4,00 €

(Im Barrique Fass gereifter Edelbrand)

Alte Marille

4,00 €

Alte Williamsbirne

4,00 €

Quitten Edelbrand

4,00 €

Aus Früchten aus unserem eigenen Anbau

Brand vom Roten Weinbergpfirsich

4,00 €

Roter Weinbergpfirsich Likör 18% Vol

3,00 €

