

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>	6,50	11,00 €
<i>Klassik, scharf – Speck, Zwiebeln, Chili</i>	6,50	11,50 €
<i>Veggy – Cherrytomaten; Paprika; Walnuss; Sprossen; Frühlingszwiebeln</i> 🌱	8,00	14,00 €
<i>Gorgonzola - Birne, Walnuss</i> 🌱	8,50	15,00 €
<i>Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig</i> 🌱	8,00	14,00 €
<i>Kartoffeln (Cilena&Anneliese) - Zwiebeln, frischer Thymian, Reibekäse</i> 🌱	7,50	12,50 €
<i>Tomate – Mozzarella, Basilikum</i> 🌱	6,50	11,50 €
<i>Hähnchenbrust – Ananas, Curry</i>	8,00	13,50 €
<i>Spinat – Feta, Pinienkerne, Knoblauch</i> 🌱	7,50	12,50 €
<i>Shrimps - Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Rucola, Feta</i> 🌱	8,50	15,00 €
<i>Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce</i>	9,50	15,50 €
<i>Bacon – Champignons, Frühlingszwiebeln, Bacon Feldsalat, Honig-Senfsoße</i> 🌱	7,50	13,50 €

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

April Flammkuchen

Grüner Spargel, Kirschtomaten, Zwiebeln,
gebratene Champignons, Bärlauchpesto 🌿

Klein 8,00 €
Groß 13,50 €

Special Burger

Rindfleisch, Spargel-Pilzragout, Tomate, Gurke,
Harrissamayonaise, Apfel-Zwiebel Chutney

Preis 15,50 €

Saison Bowl 🌿

Grüner Spargel, Hirse, Gurke, Erbsen, Radieschen,
Avocadomayonaise, Rucola

Preis 14,50 €

BURGER – handgemacht!

mit selbstgemachter Coleslaw

Klassisch 14,00 €

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

Cheese 15,50 €

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

Mosel 15,50 €

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

Schuwwel 14,50 €

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

Surf & Turf 17,50 €

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

Federvieh 15,00 €

Geflügelpatty, Tomate,
Salat, Gurke, Cheddar,
Guacamole,
Aioli (ohne Ei), Salsa

Wahlweise dazu:

Kartoffelspalten mit Schmandsauce 3,50 €

Beilagen Salat 5,50 €

Gerne bereiten wir Ihnen die Burger vegetarisch
oder vegan zu. 🌱

Die Metzgerei unseres Vertrauens schlachtet selbst.
Sie essen 100% Rindfleisch aus regionalen Aufzuchtbetrieben in der Eifel!

Burger Bowl 15,00 €

Kartoffelspalten, Salat,
Tomate, Gurken, Zwiebel,
Harrissamayonaise,
1x Burgerpatty Rind
oder 2x kleinere Linsen Patty

Moselländisch

<i>Ellenzer Wurstsalat</i>	12,00 €
<i>Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch in Olivenöl</i> 🌿	12,50 €
<i>Moselländischer Debbekooche mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Mettwurst)</i>	12,00 €
<i>Moselländischer Debbekooche Vegetarisch mit Apfelmus</i> 🌿 (Kartoffelkuchen gefüllt mit Champignons, Lauch, Möhren; Zucchini)	11,00 €
<i>Schweine-Grillsteak mit Rosmarinkartoffeln, geschmorte Zwiebeln hausgemachte Salsa, Salat</i>	16,50 €
<i>Rindersteak, mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, hausgemachte Salsa, geschmorte Zwiebeln und Salat</i>	25,50 €
wahlweise dazu:	
<i>Beilagen Salat</i>	5,50 €
<i>Portion Coleslaw</i>	3,50 €

Salat

Großer Salatteller:

Schloat:

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Ei, Mozzarella 🌱

12,50 €

Kostbar:

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

15,- €

Mausohr:

mit Feldsalat, Tomaten, Paprika, Walnüsse, Minze 🌿

13,00 €

Vegan:

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten; Apfel; Champignons, Zwiebeln,
Avocado, Sprossen

13,00 €

Wahlweise: Cesardressing 🌿, Himbeer-Limettdressing 🌿, Balsamico Dressing 🌿,

+ Hähnchenbrust Streifen

4,50 €

+ Riesengarnelen

6,50 €

Nach dem Essen

Dessert

Schokoküchlein warm, mit Früchten und Sahne 🍃	8,50 €
Flammkuchen Apfel, Rosinen, Mandelblättchen 🍃	klein 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“ Magenbitter – Hausrezept	3,50 €
Marc vom Riesling 40 % Vol (Im Barrique Fass gereifter Edelbrand)	4,00 €
Alte Marille	3,50 €
Alte Williamsbirne	3,50 €
Quitten Edelbrand Aus Früchten aus unserem eigenen Anbau	3,50 €
Brand vom Roten Weinbergpfirsich	4,00 €
Roter Weinbergpfirsich Likör 18% Vol	2,50 €

Unsere Qualitätsweine

Glas 0,2 l Flasche

Trocken

1)	2020er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,00€	16,50€
0)	2021er	Grauburgunder		5,50€	16,50€
2)	2019er	Riesling 83° – natürlich Mosel	🍃	6,00€	18,00€
3)	2016er	Riesling Classic	🍃	5,00€	15,00€
4)	2018er	David – Premium Riesling	🍃	5,50€	16,50€
5)	2019er	Auriga – Premium Riesling		7,50€	22,50€

Halbtrocken

6)	2020er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,00€	16,50€
7)	2020er	Rivaner		5,50€	16,50€
8)	2021er	Riesling Spätlese feinherb		6,00€	18,00€
9)	2021er	Spätburgunder Weißherbst		5,50€	16,50€
10)	2019er	Weißburgunder (Pinot Blanc)		5,50€	16,50€

Lieblich

11)	2020er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,00€	16,50€
12)	2019er	Riesling Spätlese süß		5,50€	16,50€
13)	2019er	Bacchus & Optima süß		5,50€	16,50€
14)	2016er	Anna - Spätlese feinherb	🍃	5,00€	15,00€
15)	2018er	Auriga – Premium Riesling fruchtsüß		7,50€	22,50€

Rotwein

16)	2019er	Dornfelder	trocken	5,50€	16,50€
17)	2020er	Dornfelder	halbtrocken	5,50€	16,50€

Secco und Winzersekt

19)	2018er	Secco - Spätburgunder Rosé		5,50€	16,00€
20)	2020er	Riesling Winzersekt trad. Flaschengärung		5,50€ \ 0,1l	30,00€

*🍃 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	2,80 €
	0,5 l	5,50 €
Traubensaft aus eigenem Anbau/Schorle	0,2 l	3,00 €
	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	1,50 €
Gerolsteiner Limonade (Orange-Passionsfrucht)	0,33 l	2,80 €

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

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

Bitburger Pils	Flasche	0,33 l	3,00 €	
Bitburger Radler	Flasche	0,33 l	3,00 €	
Benediktiner Weizen	Flasche	0,33 l	3,50 €	
Benediktiner Weizen	alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,50 €

Longdrink

Gin Tonic

Mosel Gin aus der Region, Tonic, Limette, Eis

7,50 €

Kir Moselle

Secco, geeiste Himbeere, Weinbergpfirsichlikör

6,00 €

Aperol Spritz

Secco, Aperol, Orangenscheibe, Eis

6,00 €

Hugo

Secco, frische Minze, Holunderblütenlikör

6,00 €

Lillet

Secco, Wildberry Soda, Lillet, geeiste Himbeeren

6,00 €

 = vegetarisch  = vegetarisch möglich  = vegan