



Speisekarte

VORSPEISEN

Etwas Prickelndes oder Süßes als Aperitif ?

Riesling Sekt brut oder trocken 0,1l 2,90

Sekt mit Limoncello oder Pfirsichlikör 0,1l 3,50

unser Alkoholfreier Aperitif !!!

Zitronen-Ingwertraum 0,1l 2,90

dazu ein „Knobi“

Heißes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter 2,50

Bärlauchsuppe mit Croutons 4,50

unsere leckere Frühlingssuppe

Spundekäs mit Brezelchen 4,90

Winzer-Käseschnitte“ (vegetarisch) 6,90 €

*Bauernbrot mit einem Aufstrich aus geriebenem Käse, Zwiebeln, Ei
und einem Schuß Tresterschnaps, in der Pfanne deftig gebraten*

kleiner gemischter Salat 3,60

HAUPTSPEISEN

Lammstelze (geschmort)

mit Grillgemüse und Scholes (moselländischer Kartoffelkuchen) 16,90

Nr. 27 2015 Spätburgunder Rotwein trocken 3,80

Schweinefilet im Speckmantel auf Spinatbett 15,90

mit Scholes (moselländischer Kartoffelkuchen)

Falafel mit Blattspinat, (vegetarisch)

Knoblauch-Kräuterjoghurt und Basmati-Zwiebelreis 13,90

Maispouardenbrust

mit Polenta und Karotten-Lauchgemüse 15,90

Nr. 7 2016 Grüner Silvaner trocken 3,50

Skreifilet gebraten,

mit gefüllten Mangoldblättern (Kartoffel-Lauchpüree) Limettensoße

und Granatapfel 16,90

Das feste und saftige Fleisch des Winterkabeljau ist schneeweiß und aromatisch

Nr. 9 2016 Sauvignon blanc 3,80

Kroppeschnitzel mit Bratkartoffel und grünem Salat 15,90

Paniertes Schweineschnitzel kurz angebraten, gegart in Sahne mit gekochtem Schinken,

Pilzen und Zwiebeln mit Beilagensalat und Bratkartoffel (2)

Gnocchis mit geschmorten Tomaten, gebratenen Champignons, Zucchini, 11,90

Rucolasalat und geriebenem Peccorinokäse (vegetarisch)

Roastbeef mit Bratkartoffel, Chili oder Remouladensoße 13,90

kalt aufgeschnitten und pikant angerichtet

Bauernfrühstück

Bratkartoffel mit Spiegelei und geschnittener, luftgetrockneter Bratwurst (2) 9,80

Matjeshering nach Hausfrauen Art 9,80

in saurer Sahne mit Zwiebeln, Äpfel und Pellkartoffel (1)

FLEISCHGERICHTE AUS DER PFANNE

Schnitzel "Wiener Art" 8,90

*aus der Schweine-Oberschale geschnitten,
in der Pfanne gebraten mit herzhaftem Bauernbrot*

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln 17,90

Die Beilagen wählen sie bitte selbst:

mit Bratkartoffel 3,50

mit Spätzle 3,50

mit kleinem buntem Salat 3,60

DIE SALATBAR

Salat „Winzerin“ 11,50

*Blattsalate mit Balsamicodressing, gebratenem Hähnchenbrustfilet
Weintrauben und Walnüssen (1,5)*

Franzen's „Feinschmeckersalat“ 14,90

*Blattsalate mit Balsamicodressing, gebratenen Pilzen
und einem klein geschnittenem Rumpsteak (1,5)*

„Hirtensalat“ (vegetarisch) 11,50

*Blattsalate mit Balsamicodressing, gerösteten Kürbiskernen
und 3 mit Honig gratinierten Ziegenkäsen (1,5)*

ETWAS SÜßES ZUM DESSERT

Topfencreme mit Ananas-Minz Ragout und Kokoseis 5,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,90

Eisschokolade mit Vanilleeis 4,30

*Gemischtes Eis, (Vanille, Erdbeer, Schoko) 3,90
mit Sahne und Waffel 4,40*

Pfannkuchen mit Puderzucker und Kirschen 4,90

*Sahne Joghurt-Dessert
mit Kirschen und einem Schuß Kirschwein 4,30*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Soße 4,90

Kinderschnitzel mit Bratkartoffel oder Spätzle 7,50

Kinderpfannkuchen mit Puderzucker und Nutella 4,90

Eine Kugel Eis (Vanille, Erdbeer oder Schoko) 1,30