

Gaststätte

ALTES BRAUHAUS

Inh. Bistro Bärchen GmbH
Gestade 4

54470 Bernkastel-Kues

Tel. +49 (0) 6531 / 2552 Fax +49 (0) 6531 / 91 55 47

www.hotel-baeren.de / brauhaus@hotel-baeren.de

<p>Gedeck 1 € 16,50</p> <p>Lauchsuppe mit Riesling Alt - Kueser Saumagen und Hausbratwurst Moselaner Winzercräwes, Rieslingkraut mit Kartoffelragout Weincreme "Mosella"</p>	<p>Gedeck 2 € 21,50</p> <p>Moselaner Winzerterrine, Salatgarnitur, Pfeffer Preiselbeeren Zanderfilet auf der Haut, kross gebraten Moselaner Winzercräwes, Rieslingkraut mit Kartoffelragout hausgemachtes Apfelragout mit Apfeleis</p>
<p>Gedeck 3 € 16,50</p> <p>Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" Moselaner Küferbraten Lauch, Zwiebel, Champignons Tages Kartoffel Karamelcreme</p>	<p>Gedeck 4 € 17,50</p> <p>Blumenkohl mit würziger Bröselbutter Alt Trierer Rinderbrust Lauchgemüse, Sce. Hollandaise Kartoffel Kabinettpudding mit Rosinen, Fruchtsoße</p>
<p>Gedeck 5 € 15,50</p> <p>Hunsrücker Kartoffelsuppe Hähnchenkeule in Rieslingsoße Champignons, Wurzelgemüse, Butternudeln Waldbeergrütze mit Eiscreme</p>	<p>Gedeck 6 € 19,50</p> <p>Bernkasteler Weinbergschneckensüppchen Hunsrücker Spießbraten vom Grill Salatgarnitur Ofenkartoffel mit Kräuterschmand Weincreme "Mosella"</p>
<p>Gedeck 7 € 19,50</p> <p>Käserahmsuppe mit Riesling Zeller Apfelfleisch Rahmsoße mit Rosinen und Äpfel Gemüsegarnitur, Kartoffelkroketten Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen</p>	<p>Gedeck 8 € 23,50</p> <p>Moselaner Zwiebelsuppe Bernkasteler Rieslinglendchen Lauch, Champignons, Schinken Kartoffelplätzchen Walnuß Rahmeis an Zimt Zwetschgen Ragout</p>
<p>Gedeck 9 € 19,50</p> <p>Blattsalate "Winzerinnen Art" mit Speck, Knoblauchkrüstchen Moselaner Winzersteak Champignons mit Speck, Röstzwiebel Kartoffel - Lauchauflauf Schokoladenmousse</p>	<p>Gedeck 10 € 19,50</p> <p>Wirsingkohlsüppchen mit Speck Moselaner Sauerbraten Riesling Sauerkraut mit Weintrauben Kartoffelknödel Karthäuser Klöße in Zimt - Zuckerkruste, Weinschaumsoße</p>

Für den anspruchsvollen Genuß bieten wir Ihnen

"Die kulinarisch - Literarische Weinprobe"

Eine Weinprobe ganz anderer Art, ein Feinschmecker Menü der regionalen Küche, dazu abgestimmt zu jedem Gang zwei sorgfältig ausgewählte Kreszenzen der Mosel und dazu Anekdoten, Geschichten und Gedichte rund um den Wein.

3 Weine	3 Gang Menü	39,50 €
4 Weine	4 Gang Menü	49,00 €
5 Weine	5 Gang Menü	55,00 €
6 Weine	6 Gang Menü	61,00 €
7 Weine	7 Gang Menü	69,00 €

Kulinarische Weinproben sind möglich für Gruppen ab 6 bis ca. 50 Personen, gemeinsames Menü

Weitere Informationen bitte anfordern.

Bitte beachten Sie auch unser rückseitiges Angebot

Preisstand 06/11

Inclusivpreise

zusätzliches Tischbrot inklusive Eiswasser berechnen wir pro Person

1,00

Bitte beachten Sie auch unser rückseitiges Angebot !!

Gruppenmenuekarte

Gruppenmenü,

deftiges und kräftiges aus dem Moselland

	€
Tagessuppe, Moselaner Maultaschenroulade, Rahmwirsing, Kartoffel	9,90
Tagessuppe, Hunsrücker Kartoffel - Gemüsepfanne, mit Deftigem aus der Hausschlachtung	9,90
Tagessuppe, Kassler Rauchrücken, Schnibbelbohnen, Kartoffelpüree	11,00
Tagessuppe, Rahmgulasch vom Schwein, Champignons, Kartoffelknödel	11,50
Tagessuppe, Moselaner Küferbraten, Lauch, Champignons, Schmorzwiebel, Kartoffelkroketten	12,00
Tagessuppe, Alt-Kueser Saumagen auf Moselaner Wingertscräwes (Rieslingkraut mit Kartoffelragout)	12,00
Tagessuppe, Hähnchenkeule in Mosel-Rieslingsoße, Champignons, Wurzelgemüse, Butternudel	11,00
Tagessuppe, Moselwinzers Tresterfleisch mit Sauerkrautcräwes, (Rieslingkraut mit Kartoffelragout)	12,00
Tagessuppe, Zeller Apfelfleisch in Rahmsoße mit Äpfel, Rosinen, Trester, Buttergemüse, Kroketten	12,00
Tagessuppe, Hähnchenbrust nach "Winzers Art" Champignons in Rieslingrahmsoße, Gemüse-Reiss	11,50
Tagessuppe, Moselaner Sauerbraten, Rieslingkraut, Kartoffelknödel	13,50
Tagessuppe, Hunsrücker Spießbraten vom Grill, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Salatgarnitur	12,50
Tagessuppe, Gesottene Rinderbrust o. Tafelspitz mit Merrettichsoße, Wirsinggemüse, Kartoffel	13,50
Tagessuppe, Moselaner Winzersteak, sautierte Trauben, Champignons, Speck, Kartoffel - Lauchauflau	12,90
Tagessuppe, Bernkasteler Rieslinglendchen, mit Lauch, Champignons, Schinken, Buttergem.,Krokett	17,50

und aus den Küchen anderer Regionen

Tagessuppe, Hähnchen Curry, gebutterte Früchte, asiatischer Gemüsereis	11,00
Tagessuppe, Wiener Backhändelbrust, Pommes frites, Gemüsegarnitur	11,00
Tagessuppe, Schweineschnitzel "Wiener Art", Pommes frites, Gemüsegarnitur	11,80
Tagessuppe, Schweineschnitzel "Zigeuner Art", Paprikasoße, Pommes frites	11,80
Tagessuppe, Schweineschnitzel "Fürster Art" mit Waldpilzsoße, Pommes frites	11,80
Tagessuppe, Pfeffersteak vom Schweinerücken, in Pfefferrahmsoße, hausgemachte Spätzle	12,50
Tagessuppe, gef. Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Schinken und Käse, Gartengemüse, Pommes	12,80
Tagessuppe, Wildgoulasch in Burgundersoße, Preiselbeersahne, Kartoffelknödel	13,80
Tagessuppe, 1/2 knusprige BauernEnte vom Grill, Apfelrotkohl, Semmelknödel	16,50

Fischgerichte

Tagessuppe, gebackenes Seefischfilet, Salatgarnitur, warmer Kartoffelsalat, Sce. Remoulade ,	11,00
Tagessuppe, Gedünstetes Wallerfilet, gekörnte Senfsoße, Buttergemüse, Kartoffel	12,50
Tagessuppe, Eifeler Forelle "Müllerinnen Art" braune Butter, Kartoffel	13,80
Tagessuppe, Mosel-Zander kross gebraten, an Moselaner Wingertcräwes, (Rieslingkraut mit Kartoffel	15,80
Tagessuppe, Gebratenes Lachsfilet an Salatbouquet, Kräuterbutter, Ofenkartoffel	14,50
Tagessuppe, Lachsfilet in Riesling-Sektahmsoße, Buttergemüse, Kartoffel	15,50

Vegetarische Gerichte

Tagessuppe, Kartoffel - Gemüse gratin, an grüner Gartenkräutersoße	11,00
Tagessuppe, Berner Kartoffelrösti mit Champignons, Sce. Hollandaise	11,50
Tagessuppe, Bunter Gemüseteller , Sce. Hollandaise, Ofenkartoffel mit Sauerrahm	11,50
Tagessuppe, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelschnee, Käserahmsoße	11,00

Salate und nicht nur Grünzeugs.

Tagessuppe, Frische Gartensalate mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	11,00
Tagessuppe, Frische Gartensalate nach Winzers Art, mit Knoblauchcroutons, Speck und Wurst	11,00
Tagessuppe, Frische Gartensalate mit knusprig gebratenener Hähnchenbrust, Kokosbanane	11,80
Tagessuppe, Frische Gartensalate mit gebratenen Edelfischfilets, Garnelen	16,50
zusätzlich, Salatteller als Beilage, zu vorstehenden Gerichten	3,00

Bitte beachten Sie auch unser rückseitiges Angebot !!

zusätzliches Tischbrot inklusive Eiswasser berechnen wir pro Person 1,00

Preisstand 06/11

Inklusivpreise

Gaststätte

ALTES BRAUHAUS

Inh. Bistro Bärchen GmbH
Gestade 4

54470 Bernkastel-Kues

Tel. +49 (0) 6531 / 2552 Fax +49 (0) 6531 / 91 55 47
www.hotel-baeren.de / brauhaus@hotel-baeren.de

und aus der kalten Küchen

Gemischte Kalte Aufschnittplatte, Brot Butter, Kartoffelsalat inklusive Heißgetränk - Kaffee - Tee - Coffein freier Kaffee	8,50 9,90
Hunsrücker Vesperteller mit geräucherten Wurst- und Fleischwaren und aus Hausmacher Schlachtung, Brot und Butter.	9,50
kalter Braten mit Kartoffelsalat, Salatgarnitur, Brot und Butter	11,50
Hunsrücker Bauernsülze mit Bratkartoffel, Remouladensoße, Salatgarnitur	9,50
Hausgemachte Bauernterrine, Pfeffer - Preiselbeeren, Kürbiskompott, Salatgarnitur	9,50

Wenn Sie ein Getränk zum Essen spendieren wollen

zur Auswahl des Gastes

0,3 l Radeberger Pils

0,2 l Riesling, Hauswein, Trocken, halbtrocken, fruchtig

0,4 l alkoholfreie Getränke Coca-Cola, Fanta, Sprite

3,00

und aus der Backstube

hausgebackener Kuchen:

Butterstreusel mit Riesling - Apfel und Rosinen

Butterstreusel mit Rum Kirschen

Butterstreusel mit Weincreme Käse

je Stück

mit Sahne

2,50

2,80

Kaffee und 1 Stück hausgebackener Kuchen

Gedeck

4,50

Kaffee und 1 Stück hausgebackener Kuchen mit Sahne

Gedeck

4,80

Kaffee und 2 Stück hausgebackener Kuchen 1 m / 1 o Sah

Geckeck

6,50

und bei der Weinbergswanderung

liefern wir Ihnen zu verschiedenen Plätzen, Wanderhütten im Umkreis von Bernkastel - Kues

dazu servieren wir Riesling trocken, halbtrocken oder fruchtig und Mineralwasser

Mindest Personenzahl 20 Pers.

Eintopfgerichte - Erbsen-, Linsen-, Kartoffeleintopf, mit Wurst

12,50

oder

Schöpfgerichte wie WinzerGulasch, Gulaschsuppe,

16,50

oder

Moselaners Wingertsschmaus (Rieslingkraut mit Kartoffelragout)

mit Tresterfleisch oder Pökelfleisch oder gebratenes Zanderfilet

19,50

Preisstand 06/11