

## KULINARISCHE WEINREISE

GEGRILLTE WASSERMELONE  
AN SALAT VON FLÜßKREBSEN

2007 ER WEIßBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, CLASSIC

\* \* \*

GEEISTE TOMATEN - PAPRIKASUPPE  
MIT CREME FRAICHE

2008 ER KETTERMANN'S RIESLING, QUALITÄTSWEIN, HALBTROCKEN

\* \* \*

GEBRATENES ROTBARBENFILET  
AUF BANANENSALSA  
AN REISTIMBALE

2008 ER GRAACHER DOMPROBST, RIESLING, KABINETT, FEINHERB

\* \* \*

PERLHUHNBRUST  
MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN  
AN BÄRLAUCH-RAHMNUDELN

2008 ER BLANC DE NOIR, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

\* \* \*

ROSMARINPARFAIT  
AN MARINIERTEN WALDBEEREN

2008 ER QUALITÄTSWEIN, GUTSRIESLING, FRUCHTIG

3 - GANG MENÜ 29,5 €

5 - GANG MENÜ 39,5 €

ABGESTIMMT ZUM MENÜ

3 WEINE - 12,5 € / 5 WEINE - 17,5 €



## HEIßE SUPPEN ZUM AUFWÄRMEN

€

<b>KARTOFFEL - LAUCHRAHMSUPPE MIT GEBRATENER BLUTWURST, FRISCHE KRÄUTER</b>	5,6
POTATOE - LEEK CREAMSOUP, BLOOD PUDDING, HERBS	
<b>TOMATENCREMESUPPE MIT SAHNE VERFEINERT</b>	4,9
CREAMED TOMATOE SOUP, TOPPED WITH WHIPPED CREAM	
<b>KAROTTEN-INGWERSUPPE MIT GEGRILTEM GARNELENSPIEß</b>	6,8
CARROT-GINGER SOUP, GRILLED PRAWN SKEWER	



## VEGETARISCHE FITNESS ECKE

<b>GRIEBENSCHMALZ MIT KRÄFTIGEM BAUERNBROT</b>	2,0
GREAVES LARD WITH BREAD	
<b>FRUCHTIG ERFRISCHENDE MELONE MIT HUNSRÜCKER RAUCHSCHINKEN</b>	9,8
FRUITY MELON WITH REGIONAL SMOKED HAM	
<b>SALAT VON TOMATE UND MOZZARELLA</b>	8,5
MIT FRISCHEM BASILIKUM, OLIVENÖL UND CREMIGEM BALSAMICOESSIG	
TOMATOE AND MOZZARELLA WITH FRESH BASIL, OLIVEOIL AND CREAMY BALSAMICOVINEGAR	
<b>SALAT MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST, KOKOSBANANE, HIBISKUCESSIG</b>	10,5
SALAD LEAFS, GRILLED CHICKEN BREAST, BAKED COCONUT BANANA, HIBISKUS VINEGAR	
<b>KNACKIG BUNTER SALATTELLER MIT GEBRATENEM GARNELENSPIEß</b>	11,5
CRUNCHY SALAD PLATE WITH GRILLED PRAWN SKEWER	
<b>KNACKIGES SALATBOUQUETT, OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERSCHMAND</b>	7,9
BAKED POTATOE, HERBAL SOURCREAM, SALAD GARNISH	
<b>KNACKIG FRISCHER BEILAGENSALAT</b>	3,0
SIDE SALAD	
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESANSPÄNEN, OLIVENÖL, BALSAMICOLACE</b>	10,5
CARPACCIO FROM BEEF FILET, PARMESANCHEESE, OLIVEOIL, BALSAMICOVINEGAR	
<b>BLUMENKOHL UND BROCCOLI AUF KARTOFFELSCHNEE, KÄSESAHNESOSSE GRATINIERT</b>	9,8
CAULIFLOWER AND BROCCOLI GRATIN, MASHED POTATOES	
<b>VEGETARISCHER KARTOFFELGULASCH</b>	11,5
MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, TOMATEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN	
VEGETARIAN POTATOE STEW	
WITH PEPPERS, ONIONS, MUSHROOMS, TOMATOES, COURGETTES, EGGPLANT	





## VON OMA GEKOCHT UND OPA GELIEBT

	€
<b>KÜFERMEISTERS KÄSETELLER, SPUNDEKÄS', KRÄUTERFRISCHKÄSE, BESCHWIPSTER KÄSE</b>	8,5
COOPERS CHEESEPLATE, SPECIAL CHEESE, BREAD	
<b>GERÄUCHERTE EIFELER FORELLENFILETS, SAHNEMEERRETTICH, BUTTER, TOAST</b>	8,5
LOCAL OAK SMOKED TROUT FILLET, CREAMED HORSE RADISH, BUTTER, TOAST	
<b>MATJES FILET "HAUSFRAUEN ART", ÄPFEL, ZWIEBEL, GURKE, BRATKARTOFFELN</b>	9,7
PICKLED HERRING, APPLE, ONION, GHERKIN, FRIED POTATOES	
<b>ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT AUFGESCHNITTEN, BRATKARTOFFELN, REMOULADENSOSSE</b>	10,8
ROASTBEEF MEDIUM, SERVED COLD, FRIED POTATOES, SAUCE REMOULADE	
<b>GEBRATENER FLEISCHKÄSE, SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN, GEWÜRZGURKE</b>	8,8
MEAT PIE, EGG SUNNY SIDE UP, FRIED POTATOES, GHERKIN	
<b>WINZERSCHMAUS, AUSWAHL AUS DEM WURSTKESEL AUF MOSELANER WINGERTSCRÄWES</b>	8,9
CHOISE OF THE SAUSAGE POT, NESTELED ON SAUERKRAUT-POTATOE MASH	
<b>SCHWEINERAHMGULASCH, CHAMPIGNONS, HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖBE</b>	11,5
CREAMY PORK GOULASH, MUSHROOMS, POTATOE DUMPLINGS	
<b>GESOTTENER TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE, BOUILLONKARTOFFELN</b>	12,8
SIMMERED BRISKET OF BEEF, HORSERADISH SAUCE, BOUILLON POTATOES	
<b>KNUSPRIGES SCHWEINESCHNITZEL MIT CREMIGER WALDPILZSOSSE, BRATKARTOFFELN</b>	12,9
CRUNCHY PORKSCHNITZEL, CREAMY MUSHROOMSAUCE, FRIED POTATOES	
<b>OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN IN RAHMSOSSE, MARKTGEMÜSE, KARTOFFELKLÖBE</b>	11,9
OVENFRESH ROASTED PORK, CREAMSAUCE, VEGETABLES, POTATOE DUMPLINGS	
<b>IDAR OBERSTEINER SCHWENKSTEAK VOM SCHWEINENACKEN,</b>	10,5
<b>OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERSCHMAND, KRAUTSALAT</b>	
IDAR OBERSTEINER STEAK OF PORK NECK, BACKED POTATOE WITH SOURCREAM, COLESLAW	
<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK "WINZER ART", MIT SCHMORZWIEBELN, CHAMPIGNONS, BRATKARTOFFELN</b>	12,9
GRILLED PORK STEAK, SAUTEÉD ONIONS, MUSHROOMS, LYONAISE POTATOES	4 10



## KLASSIKER UND BRAUHAUS SPEZIALITÄTEN

	€
<b>"BRAUHAUS PFÄNNCHEN" SCHWEINEMEDAILLON, RINDER-, SCHWEINESTEAK</b>	<b>15,9</b>
BOHNENRAGOUT, KRÄUTER, TOMATEN, BRATKARTOFFELN	
"BRAUHAUS SPECIAL" MEDAILLONS OF BEEF AND PORK, BEAN RAGOUT, SAUTEÉD POTATOES	
<b>GESCHNETZELTES VON SCHWEIN UND RIND IN GEKÖRNTER COCHEMER SENFSOSSE</b>	<b>17,8</b>
BUNTES MARKTGEMÜSE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	
EMENCY OF PORK AND BEEF IN CREAMY MUSTARD SAUCE	
VEGETABLES OF THE DAY, REGIONAL NOODLES	
<b>RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND MIT SCHMORWIRSING, BRATKARTOFFELN</b>	<b>21,5</b>
AN ROTWEINSCHALOTTEN ODER SCHNECKEN-PFEFFERSOSSE	
RUMPSTEAK OF ARGENTINIAN BEEF, SAVOY CABBADGE, FRIED POTATOES	
WITH REDWINE-ONIONS OR SNAIL-PEPPER SAUCE	
<b>RINDERFILET "KÜFERMEISTER ART", ROSA GEBRATEN</b>	<b>29,5</b>
GEBACKENE ZWIEBELRINGE, FEINES RATATOUILLE, KARTOFFELSOCKEL	
MEDIUM GRILLED BEEF FILLET, BAKED ONIONS, RATATOUILLE, FRIED POTATOES	
<b>BERNKASTELE RIESLINGLENDCHEN VOM SCHWEINEFILET</b>	<b>17,5</b>
RIESLINGSOSSE MIT LAUCH, CHAMPIGNONS, SCHINKEN, MARKTGEMÜSE, KARTOFFELKRUSTELN	
GRILLED PORK FILLET	
RIESLING GRAVY WITH LEEK, MUSHROOMS, HAM, VEGETABLES, DUCHESE POTATOES	
<b>HONIG GLASIERTE BARBARIE ENTENBRUST AN WALNUSS-PORTWEINJUS, GEMÜSE-RAHMNUDELN</b>	<b>18,5</b>
HONEY GLACED BARBARIE DUCK BREAST, WALNUT-PORTWINE JUS, CREAMY VEGETABLE NOODLES	
<b>AUS FLUSS UND MEER</b>	
<b>LACHSFILET IN RIESLING-SEKTRAHMSOSSE</b>	<b>14,5</b>
AUF BUNTEM GEMÜSEBETT, PETERSILIENKARTOFFELN	
DARNE OF SALMON SAUTEÉD IN SPARKLING WINE, VEGETABLES, PARSLEY POTATOES	
<b>EIFELER FORELLENFILETS MIT MANDELBUTTER, RAHMWIRSING, SALZKARTOFFELN</b>	<b>13,5</b>
PAN FRIED LOCAL TROUT FILLETS, ALMOND BUTTER, CREAMED SAVOY CABBADGE, POTATOES	
<b>ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN</b>	<b>14,8</b>
AUF MOSELANER WINGERTSCRÄWES (SAUERKRAUT-KARTOFFELRAGOUT)	
PAN FRIED PIKE FILLET, SAUERKRAUT-POTATOE MASH	
<b>SCAMPIS MIT FRISCHER PAPRIKA UND KRÄUTERN,</b>	<b>14,5</b>
IN OLIVENÖL GESCHWENKT, AUF SPAGHETTI	
SCAMPI IN OLIVEOIL WITH PEPPERS AND HERBS, NESTELED ON SPAGHETTI	410



# PIFFERLINGE, FRISCH AUS DEM WALD CHANTARELLES, FRESH OUT OF THE WOODS

	€
<b>PIFFERLINGRAHMSUPPE</b>	<b>6,5</b>
MIT FRISCHEN KRÄUTERN CHANTARELLE CREAMSOUP WITH FRESH HERBS	
<b>HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHRAVIOLI</b>	<b>12,5</b>
AN SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN HOMEMADE BEARS GARLICRAVIOLI, SAUTED CHANTARELLES	
<b>LAUGENBREZELCARPACCIO</b>	<b>9,5</b>
MIT WARMEM PFIFFERLINGSALAT, MAJORAN, THYMIAN, BALSAMICO, OLIVENÖL BAVARIAN BREAD DUMPLING CARPACCIO WITH WARM SALADE OF CHANTARELLES	
<b>GROßER SALATTELLER</b>	<b>12,8</b>
MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN UND SPECKSTREIFEN SALADE BOWL WITH SAUTED CHANTARELLES AND BACON	
<b>PIFFERLINGE MIT RÜHREI UND RÄUCHERLACHS</b>	<b>16,7</b>
GEBRATENE LAUGEN - SERVIETTENKNÖDEL CHANTARELLES WITH SCRAMBLED EGG, SMOKED SALMON, GRILLED BREAD DUMPLING	
<b>PIFFERLINGE, HAUSGEMACHTE BUTTERS PÄTZLE ODER</b>	<b>14,5</b>
HAUSGEMACHTE LAUGEN - SERVIETTENKNÖDEL MIT SPECK, ZWIEBEL, FRISCHE KRÄUTER, IN RAHMSOßE CHANTARELLES WITH BAVARIAN BREAD DUMPLINGS OR HOMEMADE SWABIAN NOODLES BACON, ONIONS, FRESH HERBS, IN CREAM SAUCE	
<b>PIFFERLINGE IN DER OFENKARTOFFEL</b>	<b>14,5</b>
MIT SPECK, ZWIEBEL, KRÄUTERCREME, SALATGARNITUR CHANTARELLES IN BAKED POTATOE, SOUR CREAM, SALADE GARNISH	
<b>GESCHNETZELTES RINDERFILET MIT PFIFFERLINGEN IN SAUERRAHM</b>	<b>25,8</b>
AUF HAUSGEMACHTEM KARTOFFELRÖSTI EMENCY OF BEEF FILLET, CHANTARELLES IN SOURCREAM, POTATOERÖSTI	
<b>GEGRILLTES SCHWEINEFILET</b>	<b>23,0</b>
AUF RAHMPFIFFERLINGEN, KARTOFFELKRUSTELN GRILLED PORK FILLET, CREAMY CANTARELLES, DUCHESSE POTATOES	
<b>GEGRILLTE RIESENGARNELEN</b>	<b>22,5</b>
MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN, BÄRLAUCH RAHMNUDELN GRILLED PRAWNS, SAUTED CHANTARELLES, BEARSGARLIC - CREAMNOODLES	