

Treidelpfad Genüsse

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen Tapas 14,50

Wassermelonen Gazpacho mit Kräuteröl und Gurkenwürfel

Geräucherter Lachs an Honig-Senfsauce auf Erbsencreme

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Leitzgen

Gebackener Camembert 16,50

in Eifeler Honig karamellierte Pfirsiche, dazu Rucola, gerösteten Walnüssen an Kräuter Pesto

Weinempfehlung: Riesling 1752, Weingut Dehren, Opa Erichs Lieblingswein

Burrata 16,50

mit gebackenen Tomaten, Kräuter Pesto und Rucola, geröstete Sonnenblumenkerne

Weinempfehlung: Kallfelz Rosé, trocken, Weingut Kallfelz

Kalter Teller 18,50

Fein aufgeschnittenes Roastbeef, kalt serviert an Sauce Tartare auf gebackenem Rösti

Weinempfehlung: Grauburgunder trocken, Weingut Fischer

Mosel Tapas 33,80

Wassermelonen Gazpacho mit Kräuteröl und Gurkenwürfel

Geräucherter Lachs an Honig-Senfsauce auf Erbsencreme

Fischfilet an Graupenrisotto mit Gurke

½ Mensch – ½ Teufel (Blutwurst und Leberwurst gebraten) mit Apfelscheibe und gebratenen Kartoffelwürfeln

Weinempfehlung: Weißburgunder trocken, Weingut Kallfelz

Putenmosaik im Speckmantel 31,50

An gebratenem Gemüse und Kräutersauce mit Süßkartoffelpommes,

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Sauvignon-Blanc trocken, Weingut Bretz



Schnitzel „Halfen“ 31,90

Eifeler Schwein in Cornflakes Panade an Coleslaw mit Pommes

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Halfenschoppen trocken oder halbtrocken

Schnitzelburger „Treidelpfad“ 31,90

gebackener Ziegenkäse mit Pfirsich und geräucherte Mango Mayonnaise,

zwischen 2 Schnitzeln mit Pommes, dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Fuchs

Steak vom Rind 35,80

an Thymiansauce mit gebratenem Gemüse und Rösti

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Frühburgunder trocken, Weingut Amlinger & Sohn

Lachsfilet 33,80

Auf cremigen Spitzkohl mit Aprikosen und Rösti

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Cabertin Rosé trocken, Weingut Walter J. Oster

Zander „Mosel“ 32,50

Knusprig auf der Haut gebraten an Graupenrisotto mit Gurke

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Quarzit Schiefer trocken, Weingut Franzen

Vitalgenuss „Halfen“ 27,90

Gebratener Fenchel auf Sesam Kichererbsen Creme mit Edamame und Brokkoli Bällchen

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Mosaik Cuvée des Blancs feinherb, Weingut Ring

Bandnudeln „Moselgenuss“ 29,90

an Tomaten und Spinat mit gebratenen Garnelen, Knoblauch und Parmesanschaum

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Schieferspiel, Riesling trocken, Weingut Hüls

Vegane Gerichte oder Allergien? Sprechen Sie uns drauf an.

Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie nach der Dessertkarte.