



# Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

## FRÜHLINGS - MENÜ

IN DREI GÄNGEN

### Spargelcremesuppe

Bärlauch | Spargelstückchen

\* \* \*

### Paniertes Duroc-Schweineschnitzel

Hausgemachte Sc. Hollandaise | frischer Spargel | Petersilienkartoffeln

oder

### Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Büffelricotta | Spargelstückchen

\* \* \*

### Rhabarbertarte

Engelshof Quarkmousse | Erdbeersorbet

Menü pro Person	49,- Euro
Vegetarisches Menü pro Person	43,- Euro
Aufpreis pro Person mit Weinbegleitung	20,- Euro

## FLÜSSIGES

<b>Bouillabaisse - feine Fischsuppe</b> Baguette   Kräuter-Knoblauchdip	14,-
<b>Spargelcremesuppe</b> Bärlauch   Spargelstückchen	9,-
<b>Klare Brühe vom Hereford-Rind</b> Gemüwestreifen   Markklößchen	9,-

*Mit na goulder  
Scoop haste wida  
eppez warmes im  
Leib!*

## SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut und von Familie Griesshop in Erden

<b>Kleiner Salatteller</b> als Beilage	6,-
<b>Großer Salatteller</b> mit	
... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen	23,-
... mediterranem Gemüse mariniert in Balsamcreme	19,-
... Eifel-Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen	22,-
... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse	20,-

*Leichte Frische  
auf dem Teller*



## VORSPEISEN

---

### **Mosel-Fassdaubenschmaus ®**

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasddaube

18,-

- . Spargelcremesuppe | Bärlauch | Spargelstückchen
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
- . Hausgemachte Bärlauch-Bratwurst | Kartoffelsalat
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Fleischwurstsalat vom Duroc-Freilandschwein

### **„Zeltinger Flaschenkost“**

12,-

Hausgemachter Saftschinken | Spargelsalat | Bärlauch-Spundekäs

### **3 kleine Vorspeisen-Variationen**

14,-

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret

## SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

### **Hausgemachte Bärlauch-Bratwurst**

15,-

Kartoffelsalat | Schnittlauch

*Reißen's  
Hausmetzgerei  
-  
eine Familientradition  
seit ca. 1880*





## HAUPTSPESIEN

### SPARGEL AUS WALBECK / NIEDERRHEIN

<b>Portion frischer Spargel (vegetarisch)</b>	31,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   Petersilienkartoffeln	
als kleinere Portion	25,-
<b>Hausgemachte Kartoffel-Möhrenrösti (vegetarisch)</b>	29,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel	
<b>Paniertes Duroc-Schweineschnitzel</b>	35,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	
<b>Eifel-Hähnchenbrust</b>	37,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	38,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	
<b>Gekochter Hinterschinken und geräucherter Duroc-Bauernschinken</b>	37,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	
als kleinere Portion	30,-
<b>Gebratener Label Rouge Lachs aus Schottland</b>	44,-
Rieslingsauce   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	
<b>Piccata vom Duroc-Freilandschwein (umhüllt mit Gouda vom Demeter Hof Breit)</b>	
Hausgemachte Sc. Hollandaise Hausgemachter Duroc-Saftschinken	37,-
frischer Spargel   Eifel-Tagliatelle	
<b>Duroc-Schweinekotelett (Dry Aged) 500 gr. + natur für 2 Personen</b>	69,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	

## VEGAN

**Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti** 20,-  
... in Olivenöl gebraten | frische Pilze

**Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi** 22,-  
Sauerrahm | Spargelstückchen

*Du sitzt zwar  
in einer alten  
Metzgerei, aber  
hier gibt's auch  
Gerichte ohne  
Fleisch.*

## VEGETARISCH

**Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi** 26,-  
Büffelricotta | Spargelstückchen

**Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti** 26,-  
Gebakener Ziegenkäse | frische Pilze

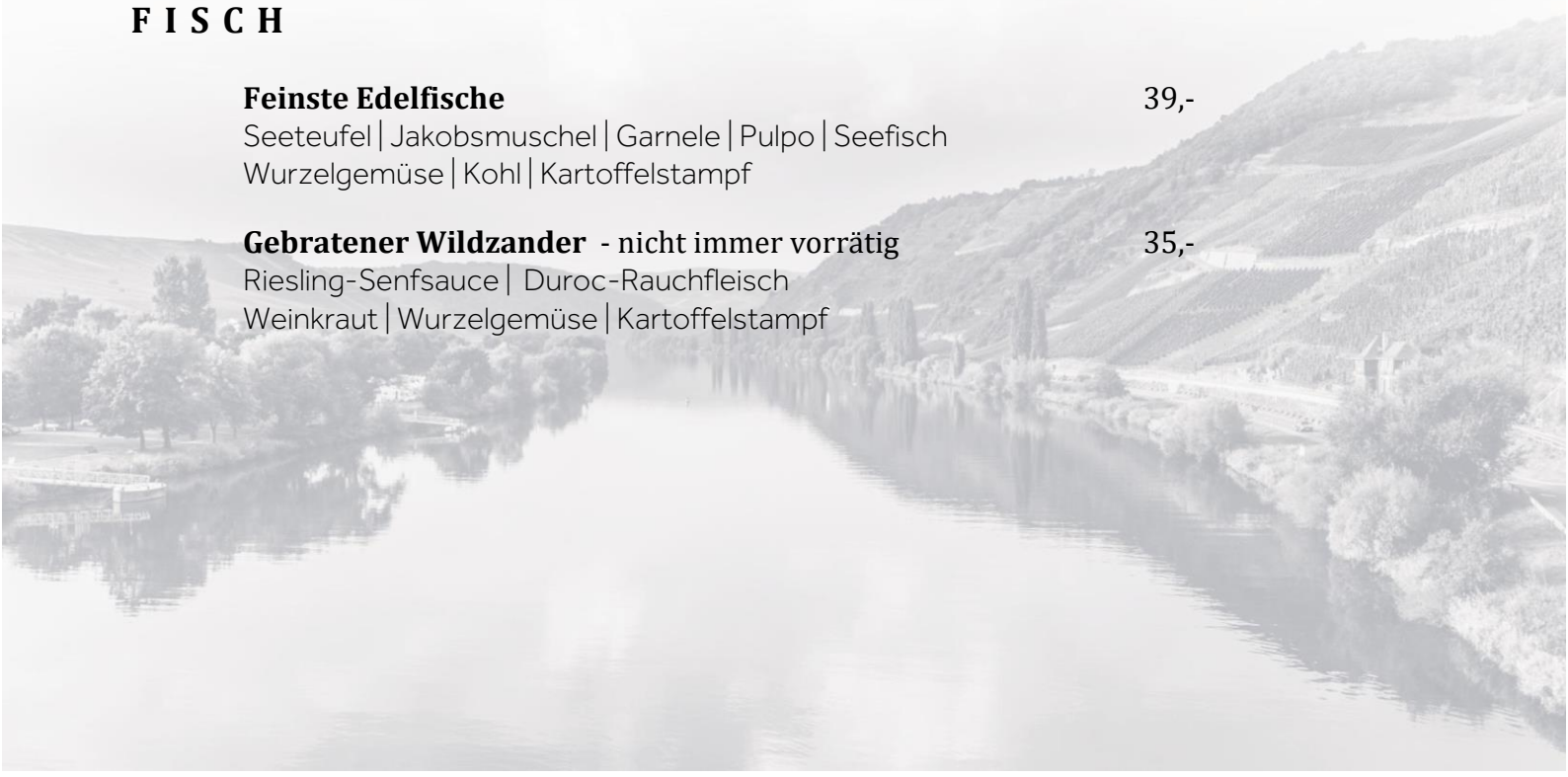
EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

**Handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle** 24,-  
Eifel-Brie Hofkäserei Gröner | Tomate | Pinienkerne | Rucola

## FISCH

**Feinste Edelfische** 39,-  
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch  
Wurzelgemüse | Kohl | Kartoffelstampf

**Gebratener Wildzander - nicht immer vorrätig** 35,-  
Riesling-Senfauce | Duroc-Rauchfleisch  
Weinkraut | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf







## WILD

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN  
Jäger Johannes Selbach (Zeltingen) Dr. Thomas Schwarz (Wehlen) |  
Marc Heckelmann (Gemarkung Monzelfeld) Olaf Neuhof (Traben-Trarbach)

*Von unserem  
Freund und  
Jaeger*

**Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen** 31,-  
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Quitte | Preiselbeere | Semmelknödel

## WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - nicht immer vorrätig

**Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen** 49,-  
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

**Wildschweintrüben mit gebratenen Pilzen** 39,-  
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

## RIND

**Rumpsteak von der Deutschen Färse** 34,-  
Kräuterbutter | Rosmarin-Gratinkartoffeln | kleiner Salatteller

VOM WASSERBÜFFEL | BAUER BERND SCHORDING AUS GONZERATH

**Wasserbüffel Roulade** 38,-  
Urkarotte | Wurzelgemüse | Rosmarin-Gratinkartoffeln

**Geschmortes Büffel-Kotelett** 45,-  
Portweinschalotten | Pilze | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

VOM HEREFORD RIND | BAUER BERND SCHORDING AUS GONZERATH

**Filetsteak** 54,-  
Gebratener grüner und weißer Spargel | Petersilienkartoffeln

**Leber vom Rind** 26,-  
Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

**100% Beef Burger** 26,-  
Duroc-Bauchspeck | Tresterbergkäse | Süßkartoffelpommes | Coleslaw



## K A L B

**Wiener Schnitzel** 29,-  
Spätburgunderjus | Bratkartoffeln | Salat

## S C H W E I N

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

**Schweineleber** 24,- *Von unserer eigenen Schweinezucht*  
Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

**Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites**  
... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei 26,-  
... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken 26,-  
... mit Pilzrahmsauce 26,- *Hunsrueck*

**„Zeltinger Schwenkbraten“ vom Duroc-Schwein** 30,-  
Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites | Salat

**Paniertes Duroc-Schweinekotelett** 35,-  
Spätburgunderjus | Pommes frites | Salat

**Duroc-Schweinekotelett (Dry Aged) 500 gr. + natur** 43,-  
Spätburgunderjus | Wurzelgemüse | Urkarotte | Bratkartoffeln

## G E F L Ü G E L

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

**Eifel-Hähnchenbrust** 28,-  
Rieslingrahm | Wurzelgemüse | handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle



## WEINWAND DINNER

### „Zeltinger Flaschenkost®“

Hausgemachter Saftschinken | Spargelsalat | Bärlauch-Spundekäs

\* \* \*

### Fassdaubenschmaus®

- . Spargelcremesuppe | Bärlauch | Spargelstückchen
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
- . Hausgemachte Bärlauchbratwurst | Kartoffelsalat
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Fleischwurstsalat vom Duroc-Freilandschwein

\* \* \*

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

### **Piccata vom Duroc-Freilandschwein** (umhüllt mit Gouda vom Demeter Hof Breit)

Hausgemachte Sc. Hollandaise | hausgemachter Duroc-Saftschinken  
frischer Spargel | Eifeltagliatelle

oder

### **Wildschweinrücken** mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

oder

### **Gebratener Wildzander**

Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch | Weinkraut | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

\* \* \*

### „Dreier Cabaret“

- . Rhabarbertarte | Engelshof Quarkmousse
- . Nougatmousse | Erdnuss | Karamell
- . Rieslingcreme | Erdbeere

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (davon 4 Mosel-Raritäten)	<b>98,- Euro</b>
Menü inklusive acht ausgewählter Weine (auch in alkoholfreier Begleitung)	<b>85,- Euro</b>
Menü ohne ausgewählte Weine	<b>62,- Euro</b>

Letzte Bestellung für das WeinWand Dinner zum Abendessen: 20.15 Uhr

An Freitagen und Samstagen ist eine Bestellung des WeinWand Dinners bis 20.30 Uhr möglich.



## DESSERT

---

<b>Rhabarbertarte</b> Engelshof Quarkmousse   Erdbeersorbet	14,-	<i>Für die Seizschnitten</i>
<b>„Dreier Cabaret“</b> . Rhabarbertarte   Engelshof Quarkmousse . Nougatmousse   Erdnuss   Karamell . Rieslingcreme   Erdbeere	16,-	
<b>Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets</b>	14,-	
<b>Rieslingcreme im Weinglas</b> Erdbeere	9,-	
<b>Zweierlei Mousse</b> Dunkle Schokolade   Nougat   Erdnuss   Karamell	15,-	
<b>... oder für den kleinen Abschluss</b> Affogato   Espresso   Vanilleeis	6,-	

## KÄSE

---

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

**Heimische Käse-Variation**

*Brutal regional !*

18,-

Bis 22.00 Uhr bereiten wir gerne Dessertspeisen und Käsespezialitäten für Sie zu.

Sollten Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitten wir Sie um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter.

## NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

Diese Leckereien gibt es ausschließlich für Kinder.

**Räuberteller** 0,-

Ich möchte nur einen Teller und esse dann von den „Großen“ mit

**Portion Pommes frites** 8,-

Heinz Tomaten-Ketchup | Mayonnaise

**Hähnchensticks aus Eifel-Geflügel** 14,-

Pommes frites | Ketchup oder Mayonnaise

**Gebratene Butterspätzle** 10,-

Rahmsauce

**Duroc-Schweineschnitzel** 14,-

Pommes frites | Ketchup oder Mayonnaise

**Duroc-Jägerschnitzel** 16,-

Rahmsauce | frische Champignons | Pommes frites

**Portion Saisongemüse oder kleiner Kindersalat** 5,-

**Eisbecher „Schleckermäulchen“** 6,-

2 Kugeln Eis | Sahne

*Große Auswahl  
für unsere  
Kleinen!*

