



Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

WINTER-MENÜ

IN DREI GÄNGEN

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne | Kürbisstrudel

* * *

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Apfel | Quitte | Preiselbeer | Semmelknödel

oder

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Büffelricotta | Salbeibutter

* * *

Riesling-Glühweincreme

Quittengelee

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



FLÜSSIGES

Bouillabaisse - feine Fischsuppe

Baguette | Kräuter-Knoblauchdip

14,-

*Mit na goulder
Soop haste wida*

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne | Kürbisstrudel

9,-

*oppes warmes im
Leib!*

Klare Wasserbüffel-Knochenbrühe

Gemüwestreifen | Markklößchen

9,-

Roochter Hackfleischsupp

mit Lauch

9,-

SALATE

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

Kleiner Salatteller als Beilage

6,-

*Leichte Frische
auf dem Teller*

Großer Salatteller mit

... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen

23,-

... mediterranem Gemüse mariniert in Balsamcreme

19,-

... Eifel-Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen

22,-

... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse

20,-





VORSPEISEN

Mosel-Fasdaubenschmaus ®

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasdaube 18,-

- . Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Mandarine | Kürbischutney
- . Hausgemachte Wildschweinbratwurst | Quitte
- . Geräucherte Forelle vom Forellenhof Trauntal | Feigensenf
- . Entenbrust | Orangen-Zwiebelconfit

„Zeltinger Flaschenkost“

12,-

Hausgemachte Wildterrine | Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

3 kleine Vorspeisen-Variationen

14,-

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret

SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

Hausgemachte Wildbratwurst

15,-

Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

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



HAUPTSPEISEN

VEGAN

Hausgemachter Rote Beete-Kartoffel-Rösti

... in Olivenöl gebraten | frische Pilze

20,-

Kartoffelgulasch

Sauerrahm | Urkarotte | Paprika

20,-

VEGETARISCH

Kürbis-Gnocchi

Büffelricotta | Salbeibutter

24,-

Hausgemachter Rote Beete-Kartoffel-Rösti

Gebackener Ziegenkäse | frische Pilze

26,-

EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

Handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle

Eifel-Brie Hofkäserei Gröner | Tomate | Pinienkerne | Rucola

24,-

FISCH

Feinste Edelfische

Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch
Urkarotte | Kohl | Kürbis | Kartoffelstampf

39,-

Gebratener Wildzander

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

35,-

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

WILD

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Jäger Johannes Selbach (Zeltingen) Dr. Thomas Schwarz (Wehlen) |

Marc Heckelmann (Gemarkung Monzelfeld) Olaf Neuhof (Traben-Trarbach)

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen

31,-

Spätburgundersauce | Apfelrotkohl | Quitte | Preiselbeere | Semmelknödel

*Von unserem
Freund und
Jaeger*

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - nicht immer vorrätig

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen

34,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Rehrücken mit gebratenen Pilzen

44,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Hirschrücken mit gebratenen Pilzen

44,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen

49,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Wildschweinrücken mit gebratenen Pilzen

39,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle





R I N D

Rumpsteak 34,-
Kräuterbutter | Rosmarin-Gratinkartoffeln | kleiner Salatteller

VOM WASSERBÜFFEL | BAUER BERND SCHORDING AUS GONZERATH

Wasserbüffel Burger 27,-
Duroc-Bacon | Portweinschalotten | Süßkartoffelpommes | Coleslaw

Geschmorte Rippe vom Wasserbüffel 33,-
Lemon Chili Mayonnaise | Coleslaw | Süßkartoffelpommes

„Büffel-Bourguignon“ 35,-
Burgunder | Zwiebeln | Pilze | Kürbis | Kartoffelstampf

Wasserbüffel Roulade 38,-
Urkarotte | Kohl | Rosmarin-Gratinkartoffeln

Geschmortes Büffel-Kotelett 45,-
Portweinschalotten | Pilze | Kürbis | Kartoffelstampf

K A L B

Wiener Schnitzel 28,-
Spätburgunderjus | Bratkartoffeln | Salat





SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Schweineleber 24,-
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,-

Rückensteak vom Duroc-Freilandschwein überbacken 32,-
Hausgemachte Trüffelsalami | Kürbis | Urkarotte | Kohl | Eifel-Tagliatelle

„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 | Kürbis | Urkarotte | Kohl | Bratkartoffeln

*Von unserer
eigenen
Schweinezucht
aus dem
Hunsrueck*

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

Eifel-Hähnchenbrust 29,-
Rieslingrahm | Kürbis | Kohl | handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle

Gänsebraten 39,-
Orangen-Maronsauce | Rotkohl | Semmelknödel





WEINWAND DINNER

„Zeltinger Flaschenkost®“

Hausgemachte Wildterrinen | Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

* * *

Fassdaubenschmaus®

- . Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Mandarine | Kürbischutney
- . Hausgemachte Wildschweinbratwurst | Quitte
- . Geräucherte Forelle vom Forellenhof Trauntal | Feigensenf
- . Entenbrust | Orangen-Zwiebelconfit

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Rückensteak vom Duroc-Freilandschwein überbacken

Hausgemachte Trüffelsalami | Käse | Kürbis | Urkarotte | Eifel-Tagliatelle

oder

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

oder

Gebratener Wildzander

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

* * *

„Dreier Cabaret“

- . Zwetschgenkompott | Zimtstreusel | Walnusseis
- . Nougatmousse | Vanille | Amaretto
- . Riesling-Glühweincreme | Quittengelee

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (davon 4 Mosel-Raritäten) **98,- Euro**

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (auch in alkoholfreier Begleitung) **85,- Euro**

Menü ohne ausgewählte Weine **62,- Euro**

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

Zwetschgenkompott

Zimtstreusel | Walnusseis

14,-

*Für die
Seizschnissen*

„Dreier Cabaret“

. Zwetschgenkompott | Zimtstreusel | Walnusseis
. Nougatmousse | Vanille | Amaretto
. Riesling-Glühweincreme | Quittengelee

16,-

Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets

14,-

Riesling-Glühweincreme im Weinglas

Quittengelee

9,-

Zweierlei Mousse

Dunkle Schokolade | Nougat | Vanille | Amaretto

15,-

... oder für den kleinen Abschluss

Affogato | Espresso | Vanilleeis

6,-

KÄSE

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

Heimische Käse-Variation

18,-

Brutal regional !

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,-
Rahmsoße	
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!*

