



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 | Mangold | Walnuss

* * *

Rhababertarte

Engelshof Quarkmousse | Erdbeersorbet

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,-
Spargelcremesuppe Bärlauch Spargelstückchen	9,-
Klare Wasserbüffel-Knochenbrühe Gemüwestreifen Markklößchen	9,-

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

SALATE

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

Kleiner Salatteller als Beilage	6,-
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,-

*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 Thairatwurst | Mango-Chilli-Salsa
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Spargelsalat | Kaiserschoten | Kräuterschmand

„Zeltinger Flaschenkost“

Hausgemachte Wildterrine | Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat 12,-

3 kleine Vorspeisen-Variationen

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret 14,-

SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

Hausgemachte Thairatwurst

Mango-Chilli-Salsa 15,-

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



HAUPTSPESIEN

SPARGEL AUS WALBECK / NIEDERRHEIN

Portion frischer Spargel (vegetarisch)	31,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise Petersilienkartoffeln als kleinere Portion	25,-
Hausgemachte Kartoffel-Möhrenrösti (vegetarisch)	29,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel	
Paniertes Duroc-Schweineschnitzel	35,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln	
Eifel-Hähnchenbrust	37,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb	38,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln	
Gekochter Hinterschinken und geräucherter Duroc-Bauernschinken	37,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln als kleinere Portion	30,-
Gebratener Label Rouge Lachs aus Schottland	44,-
Rieslingsauce frischer Spargel Petersilienkartoffeln	
Piccata vom Duroc-Freilandschwein (umhüllt mit Gouda vom Demeter Hof Breit)	
Hausgemachte Sc. Hollandaise Hausgemachter Duroc-Saftschinken frischer Spargel Eifel-Tagliatelle	37,-



VEGAN

Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti

... in Olivenöl gebraten | frische Pilze

20,-

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Sauerrahm | Mangold | Walnuss

21,-

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Büffelricotta | Mangold | Walnuss

25,-

Hausgemachter Möhren-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
Wurzelgemüse | Kohl | Kartoffelstampf

39,-

Gebratener Wildzander - nicht immer vorrätig

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

35,-



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 | Apfelrotkohl | Quitte | Preiselbeere | Semmelknödel

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - nicht immer vorrätig

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen 49,-
Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Wildschweintrüben mit gebratenen Pilzen 39,-
Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

RIND

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

VOM WASSERBÜFFEL | BAUER BERND SCHORDING AUS GONZERATH

BBQ vom Wasserbüffel (24h im Smoker) 35,-
Lemon Chili Mayonnaise | Coleslaw | Süßkartoffelpommes

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

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

KALB

Wiener Schnitzel 29,-
Spätburgunderjus | Bratkartoffeln | Salat



SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Schweineleber

Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

24,-

*Von unserer
eigenen*

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,-

*Schweinezucht
aus dem
Hunsrueck*

„Zeltinger Schwenkbraten“ vom Duroc-Schwein

Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites | Salat

30,-

Paniertes Duroc-Schweinekotelett

Spätburgunderjus | Pommes frites | Salat

35,-

Duroc-Schweinekotelett (Dry Aged) 500 gr. + natur

Spätburgunderjus | Wurzelgemüse | Urkarotte | Bratkartoffeln

43,-

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

Eifel-Hähnchenbrust

Rieslingrahm | Wurzelgemüse | handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle

28,-





WEINWAND DINNER

„Zeltinger Flaschenkost®“

Hausgemachte Wildterriner | Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

* * *

Fassdaubenschmaus ®

- . Spargelcremesuppe | Barläuch | Spargelstückchen
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
- . Hausgemachte Thaibratwurst | Mango-Chilli-Salsa
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Spargelsalat | Kaiserschoten | Kräuterschmand

* * *

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

Wildschweintrücker mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

oder

Gebratener Wildzander

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

* * *

„Dreier Cabaret“

- . Rhababertarte | Engelshof Quarkmousse
- . Nougatmousse | Erdnuss | Karamell
- . Rieslingcreme | 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

Rhababertarte Engelshof Quarkmousse Erdbeersorbet	14,-	<i>Für die Saischnissen</i>
„Dreier Cabaret“ . Rhababertarte Engelshof Quarkmousse . Nougatmousse Erdnuss Karamell . Rieslingcreme Quittengelee	16,-	
Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets	14,-	
Rieslingcreme im Weinglas Quittengelee	9,-	
Zweierlei Mousse Dunkle Schokolade Nougat Erdnuss Karamell	15,-	
... oder für den kleinen Abschluss 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,-
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!*