

# Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

## FRÜHLINGS - MENÜ

IN DREI GÄNGEN

**Spargelcremesuppe**  
mit Spargelstückchen

\* \* \*

**Mediterranes Ragout vom Hereford Rind**

Lauch | Möhre | Tagliatelle

oder

**Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi**

Halbgetrocknete Tomaten | Brie vom Gröner Hof

\* \* \*

**Rhabarberkompott**

Engelshof Quarkmousse | Haferknusper

Menü pro Person	45,- Euro
Vegetarisches Menü pro Person	38,- Euro
Aufpreis pro Person mit Weinbegleitung	20,- Euro

## FLÜSSIGES

### **Bouillabaisse - feine Fischsuppe**

Baguette | Kräuter-Knoblauchdip

15,-

### **Spargelcremesuppe**

Spargelstückchen | wahlweise mit Bärlauch

8,-

### **Klare Brühe vom Freilandrind**

Gemüwestreifen | Markklößchen

7,-

*Mit na goulder  
Soop haste wida  
eppez warmes im  
Leif!*

## SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut und von Familie Grieshop in Erden / Hausdressing mit Apfel-Traubenkernöl vom Falkenhof

### **Kleiner Salatteller als Beilage**

6,-

### **Großer Salatteller mit**

... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen

21,-

... mit frischem Spargel und Tomate

19,-

... Eifel-Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen

19,-

... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse

19,-

*Leichte Frische  
auf dem Teller*

## VORSPEISEN

### **Mosel-Fassdaubenschmaus ®**

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasssaube 16,-

- . Spargelcremesuppe
- . Eifel- Ziegenhartkäse vom Vulkanhof | Himbeer-Estragoncrema
- . hausgemachte Bärlauchbratwurst | Kartoffelsalat
- . Würfel von der Trauntaler Lachsforelle | Tomate | Schalotten
- . Hausgemachte Wildterrinen | Orange-Fenchel Salat

### **„Zeltinger Flaschenkost“**

Kalbshälfte | Spargelsalat | Tomate 11,-

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

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret 12,-

### **„Räucherbrettchen“**

hausgeräucherte Wurst- und Schinkenspezialitäten  
heimisches Wild | Duroc-Freilandschwein 14,-

## SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

### **Hausgemachte Wildbratwurst**

Spätburgunderjus | Gräwes mit Frühlingslauch 14,-

*Reisen's  
Hausmetzgerei*

*—  
eine Familientradition  
seit ca. 1880*

## HAUPTSPEISEN

### 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>	39,-
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>Rücken vom Duroc-Freilandschwein</b>	37,-
überbacken mit Brie vom Gröner Hof Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	
<b>Paniertes Duroc-Schweinekotelett</b>	48,-
Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln	

## VEGAN

### Tagliatelle

Bärlauch Sauerrahm | frische Pilze

18,-

### Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Sauerrahm | halbgetrocknete Tomate

19,-

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Halbgetrocknete Tomate | Brie vom Gröner Hof

22,-

### Perlgraupenrisotto

Gebackener Vulkanhof-Ziegenkäse | frische Pilze

21,-

## FISCH

### Feinste Edelfische

Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch  
Möhre | Lauch | Bärlauch-Kartoffelstampf

37,-

### Gebratener Wildzander - nicht immer vorrätig

Rieslingsauce | Duroc-Rauchfleisch  
Möhre | Lauch | Bärlauch-Kartoffelstampf

32,-

## GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

### Eifel-Hähnchenbrust

Zwiebelconfit | Eifel-Brie | Möhre | Lauch | Perlgraupenrisotto

26,-

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

## W I L D

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*

**Hirsch-Burger mit Duroc Bauchspeck** 29,-

Preiselbeer-Senf-Mayonnaise | Bergkäse | Pommes frites

**Rehragout mit gebratenen Pilzen** 30,-

Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Spätzle

**Paniertes Hirschschnitzel** 32,-

Spätburgunder-Pfeffersauce | Preiselbeere | Bratkartoffeln | Salat

## W I L D E D E L G E R I C H T E

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN  
Alle Gerichte sind rosa gebraten.

**Wildschweintrücker mit gebratenen Pilzen** 46,-

Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Spätzle

**Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen** 38,-

Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Spätzle

**Rehrücken mit gebratenen Pilzen** 48,-

Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Spätzle

**Hirschnüsschen mit gebratenen Pilzen** 38,-

Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Spätzle

**Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen** 49,-

Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Spätzle

## K A L B

**Wiener Schnitzel** 28,-

Jus | Bratkartoffeln | Salat

## SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

<b>Schweineleber</b>	22,-	<i>Von unserer eigenen Schweinezucht aus dem Hunsrueck</i>
Spätburgundersauce   Kartoffelstampf   Zwiebeln   Apfel		
<b>Himmel &amp; Erd (hausgemachte gebratene Blut- &amp; Leberwurst)</b>	22,-	
Spätburgundersauce   Kartoffelstampf   Zwiebeln   Apfel		
<b>Spießbraten vom Duroc-Freilandschwein</b>	26,-	
Kloster Macherner Bier-Zwiebelduckes   Pommes frites		
<b>Ragout vom Duroc-Freilandschwein</b>	26,-	
Lauch   Möhre   Petersilienkartoffeln		
<b>Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites</b>		
... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei	26,-	
... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken	26,-	
... mit gebratenen Pilzen und Rahmsauce	26,-	
<b>Paniertes Duroc-Schweinekotelett</b>	35,-	
Spätburgunderjus   Pommes frites   Salat		
<b>Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur</b>	43,-	
Spätburgunderjus   Pilze   Bratkartoffeln		

## RIND

<b>Rumpsteak von der Deutschen Färse</b>	33,-	
Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Salat		
HEREFORD RIND VON BERND SCHORDING (GONZERATH)		
<b>Mediterranes Ragout vom Rind</b>	28,-	
Lauch   Möhre   Tagliatelle		
<b>Kotelett aus dem Rinderrücken</b>	48,-	
Ca. 500 gr.   Kräuterbutter   Lauch   Möhre   Bratkartoffeln		
<b>„Cote du boeuf“ - ein ordentliches Kotelett aus dem Rinderrücken</b>	95,-	
Ca. 1100 gr.   Kräuterbutter   Lauch   Möhre   Bratkartoffeln Gericht für 2 Personen (ca. 45 min.)		
<b>Rinderfilet</b>	47,-	
Jus   Spargel-Möhrengemüse   Bratkartoffeln		

# WEINWAND DINNER

## „Zeltinger Flaschenkost“

Kalbshüfte | Spargelsalat | Tomate

\* \* \*

## Fassdaubenschmaus ®

Spargelcremesuppe

Eifel- Ziegenhartkäse vom Vulkanhof | Himbeer-Estragoncrema

Hausgemachte Bärlauchbratwurst | Kartoffelsalat

Würfel von der Trauntaler Lachsforelle | Tomate | Schalotten

Wildterriner | Orangen-Fenchel-Salat

\* \* \*

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

## Rücken vom Duroc-Freilandschwein überbacken mit Brie vom Gröner Hof

Zwiebelconfit | Möhre | Lauch | Perlgraupenrisotto

oder

## Zeltinger Hirschnüsschen mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Wirsing | Spätzle

oder

## Gebratener Wildzander

Rieslingsauce | Duroc-Rauchfleisch | Möhre | Lauch | Bärlauch-Kartoffelstampf

\* \* \*

## „Dreier Cabaret“

Rhabarber | Engelshof Quarkmousse

Karottenkuchen | Zitrone

Rieslingcreme | Waldbeeren

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

<b>Rhabarberkompott</b> Engelshof Quarkmousse   Haferknusper	12,-	<i>Für die Saischnissen</i>
<b>„Dreier Cabaret“</b> . Rhabarberkompott   Engelshof Quarkmousse . Karottenkuchen   Zitrone . Rieslingcreme   Waldbeeren	14,-	
<b>Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets</b>	12,-	
<b>Rieslingcreme im Weinglas</b> Waldbeeren	9,-	
<b>Dreierlei Schokolade</b> Dunkle Schokolade   Nougat   weißer Schokoknusper	13,-	
<b>... oder für den kleinen Abschluss</b> Affogato   Espresso   Vanilleeis	6,-	

## KÄSE

---

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

<b>Heimische Käse-Variation</b>	16,-	<i>Brutal regional!</i>
---------------------------------	------	-------------------------

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.

<b>Räuberteller</b>	0,-
Ich möchte nur einen Teller und esse dann von den „Großen“ mit	
<b>Portion Pommes frites</b>	7,-
Heinz Tomaten-Ketchup   Mayonnaise	
<b>Hähnchensticks aus Eifel-Geflügel</b>	13,-
Pommes frites   Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Butterspätzle</b>	10,-
Rahmsauce	
<b>Duroc-Schweineschnitzel</b>	13,-
Pommes frites   Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Duroc-Jägerschnitzel</b>	13,-
Rahmsauce   frische Champignons   Pommes frites	
<b>Portion Saisongemüse oder kleiner Kindersalat</b>	5,-
<b>Eisbecher „Schleckermäulchen“</b>	6,-
2 Kugeln Eis   Sahne   Schnausi	

*Große Auswahl  
für unsere  
Kleinen!*