

# Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

## WINTER-MENÜ

IN DREI GÄNGEN

**Topinambur Cremesuppe**  
mit Marone

\* \* \*

**Ragout vom heimischen Wildschwein mit gebratenen Pilzen**

Spätburgundersauce | Rotkohl | Weinbergpfirsich-Preiselbeere | Semmelknödel

oder

**Gnocchi**

Spinat | gebratene Pilze | Brie vom Gröner Hof

\* \* \*

**Ragout vom Apfel**

Engelshof Quarkmousse | karamellisierte Walnuss

Menü pro Person	46,- Euro
Vegetarisches Menü pro Person	38,- Euro
Aufpreis pro Person mit Weinbegleitung	20,- Euro

## FLÜSSIGES

<b>Bouillabaisse - feine Fischsuppe</b>	15,-
Baguette   Kräuter-Knoblauchdip	
<b>Wildhackfleischsuppe</b>	9,-
<b>Topinambur Cremesuppe</b>	9,-
mit Maronen	
<b>Klare Brühe vom Freilandrind</b>	7,-
Gemüwestreifen   Markklößchen	

## SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut  
Hausdressing mit Apfel-Traubenkernöl vom Falkenhof

<b>Kleiner Salatteller</b> als Beilage	6,-
<b>Großer Salatteller mit</b>	
... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen	21,-
... mit gebratenen Pilzen und Orange	17,-
... Eifel-Hähnchenstreifen, Sesam und Erdnuss	19,-
... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse, Apfel und Walnuss	19,-

## V O R S P E I S E N

### **Mosel-Fasdaubenschmaus ®**

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasdaube 16,-

- . Topinambur Cremesuppe | Marone
- . Eifel-Ziegenkäse vom Vulkanhof | Traube
- . hausgemachte Wildbratwurst | Kartoffelsalat
- . Matjes Hausfrauenart | Apfel
- . Wildschinken | Zwiebelconfit | karamellierte Walnuss

### **„Zeltinger Flaschenkost“**

Wildterrinen | Apfel | Weinbergpfirsich | Walnuss 11,-

**3 kleine Vorspeisen-Variationen im ASA-Caberet** 12,-

### **„Räucherbrettchen“**

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

## SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

**Hausgemachte Wildbratwurst** 14,-

Spätburgunderjus | Gräwes

**Hausgemachte Thai Bratwurst** 12,-

Möhren-Krautsalat | Blattsalat

## HAUPTSPEISEN

### VEGAN

- Tagliatelle** 18,-  
Zitrone | Veganer Rahm | Knoblauch | Salbei
- Gnocchi** 20,-  
Spinat | gebratene Pilze | Haferrahm

### VEGETARISCH

- Maronen-Perlgraupenrisotto** 21,-  
Gebackener Vulkanhof-Ziegenkäse | Rote Bete
- Gnocchi** 22,-  
Spinat | gebratene Pilze | Brie vom Gröner Hof

### FISCH

- Feinste Edelfische** 37,-  
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch  
Karotte | Kohlrabi | Bohnen | Kartoffelstampf
- Matjes „Hausfrauen Art“** 20,-  
Joghurt-Sahne | Apfel | Zwiebel | Paprika | Salzkartoffeln
- Dreierlei Matjes** 22,-  
Sherry | Rauch | Hausfrauen Art | Salzkartoffeln
- Gebratener Wildzander** 32,-  
Rieslingsauce | Duroc-Rauchfleisch  
Karotte | Kohlrabi | Bohnen | Kartoffelstampf

### GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

- Eifel-Hähnchenbrust** 27,-  
Zwiebelconfit | Eifel-Brie | Rote Bete | Maronen-Perlgraupenrisotto

## W I L D

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Jäger Markus Reis (Zeltinger Hof), Johannes Selbach (Zeltingen), Dr. Thomas Schwarz (Wehlen)

<b>Hirsch-Burger mit Duroc Bauchspeck</b>	29,-
Krautsalat   Preiselbeer-Senf-Mayonnaise   Bergkäse   Pommes frites	
<b>Hirschkalbragout mit gebratenen Pilzen</b>	34,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen</b>	32,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Rehragout mit gebratenen Pilzen</b>	33,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Dreierlei vom Wild</b>	39,-
Wildschweinfilet   Hirschkalbragout   Wildbratwurst   gebratene Pilze	
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Schnitzel vom heimischen Hirschkalb in Nusspanade</b>	31,-
Spätburgundersauce   Pilze   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Ziegenkäse-Kartoffelgratin	

## 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.

<b>Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen</b>	38,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Hirschnüsschen mit gebratenen Pilzen</b>	39,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Wildschweinrücken mit gebratenen Pilzen</b>	46,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Rehrücken mit gebratenen Pilzen</b>	48,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	
<b>Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen</b>	49,-
Spätburgundersauce   Rotkohl   Weinbergpfirsich-Preiselbeere   Semmelknödel	

## K A L B

### Wiener Schnitzel

28,-

Jus | Bratkartoffeln | Salat

## S C H W E I N

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

### Himmel & Erd (hausgemachte gebratene Blut- & Leberwurst)

22,-

Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

### Gebratene Leber vom Duroc

22,-

Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

### Spießbraten vom Duroc-Freilandschwein

26,-

Kloster Macherner Bier-Zwiebelduckes | Pommes frites

### Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites

... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei

26,-

... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken

26,-

... mit gebratenen Pilzen und Rahmsauce

26,-

### Paniertes Duroc-Schweinekotelett

35,-

Spätburgunderjus | Pommes frites | Salat

### Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur

43,-

Spätburgunderjus | Pilze | Bratkartoffeln

*Von unserer  
eigenen  
Schweinezucht  
aus dem  
Hunsrueck*

## R I N D

### Rumpsteak von der Deutschen Färse

33,-

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Salat

HEREFORD RIND VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

### Ragout vom Rind

33,-

Balsamicozwiebel | Karotte | Kohlrabi | Bohnen | Kartoffelstampf

# WEINWAND DINNER

## „Zeltinger Flaschenkost“

Wildterrinen | Apfel | Weinbergpfirsich | Walnuss

\* \* \*

## Mosel Fassdaubenschmaus ®

- . Topinambur Cremesuppe | Marone
- . Eifel-Ziegenkäse vom Vulkanhof | Traube
- . Hausgemachte Wildbratwurst | Kartoffelsalat
- . Matjes Hausfrauenart | Apfel
- . Wildschinken | Zwiebelconfit | Karamellisierte Walnuss

\* \* \*

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

## Rückensteak vom Duroc Freilandschwein mit Ziegenkäse und Walnüssen überbacken

Rote Bete Perlgraupenrisotto | Maronen

oder

## Zweierlei Wildschwein

Wildschweinragout | Wildschweinerücken | gebratene Pilze  
Spätburgundersauce | Rotkohl | Weinbergpfirsich-Preiselbeere | Semmelknödel

oder

## Gebratener Wildzander

Rieslingsauce | Duroc-Rauchfleisch  
Karotte | Kohlrabi | Bohnen | Kartoffelstampf

\* \* \*

## „Dreier Cabaret“

Ragout vom Apfel | Quarkmousse  
Weinbergpfirsich | Streusel  
Rieslingcreme | Quitte

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>Ragout vom Apfel</b>	12,-
Engelshof Quarkmousse   karamellierte Walnuss	
<b>„Dreier Cabaret“</b>	14,-
. Ragout vom Apfel   Quarkmousse	
. Weinbergpfirsich   Streusel	
. Rieslingcreme   Quitte	
<b>Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets</b>	12,-
<b>Rieslingcreme im Weinglas</b>	9,-
Quitte	
<b>Dreierlei Schokolade</b>	13,-
Dunkle Schokolade   Nougat   weißer Schokoknusper   Zwetschge	
<b>... oder für den kleinen Abschluss</b>	
Affogato   Espresso   Vanilleeis	6,-

## KÄSE

---

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

<b>Heimische Käse-Variation</b>	16,-
---------------------------------	------

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	

*Große Auswahl  
für unsere  
Kleinen!*