

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

* * *

Ragout vom heimischen Wildschwein mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Rotkohl | Weinbergpfirsich-Preiselbeere | Semmelknödel

oder

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Halbgetrocknete Tomate | Brie vom Gröner Hof

* * *

Rhabarberragout

Engelshof Quarkmousse | Limetten-Mandelstreusel

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

FLÜSSIGES

| | |
|--|------|
| Bouillabaisse - feine Fischsuppe Baguette Kräuter-Knoblauchdip | 15,- |
| Wildhackfleischsuppe | 10,- |
| Spargelcremesuppe Spargelstückchen wahlweise mit Bärlauch | 9,- |
| Klare Brühe vom Gonzerather Wasserbüffel Gemüwestreifen Markklößchen | 7,- |

SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut
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, Sesam und Erdnuss | 19,- |
| ... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse, Apfel und Walnuss | 19,- |

VORSPEISEN

Mosel-Fassdaubenschmaus ®

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasddaube 16,-

- . Spargelcremesuppe
- . Eifel-Ziegenkäse vom Vulkanhof | Traube
- . hausgemachte Bärlauchbratwurst | Kartoffelsalat
- . Tatar vom Kräuterlachs
- . Wildschinken | Zwiebelconfit | karamellierte Walnuss

„Zeltinger Flaschenkost“

Kalbshälfte | Spargelsalat | Tomate 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 Bärlauchbratwurst 14,-

Spätburgunderjus | Gräwes

Hausgemachte Wildbratwurst 14,-

Spätburgunderjus | Gräwes

HAUPTSPEISEN

SPARGEL AUS WALBECK / NIEDERRHEIN

| | |
|---|------|
| Portion frischer Spargel (vegetarisch) | 31,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise Petersilienkartoffeln als kleinere Portion | 25,- |
| Paniertes Duroc-Schweineschnitzel | 35,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln | |
| Eifel-Hähnchenbrust | 37,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln | |
| Wiener Schnitzel vom Kalb | 39,- |
| 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 | |
| Rücken vom Duroc-Freilandschwein überbacken mit Brie vom Gröner Hof | 37,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln | |
| Paniertes Duroc-Schweinekotelett | 48,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln | |

VEGAN

- Spinatknödel** 18,-
Pilze | Veganer Rahm | Salbei
- Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi** 20,-
Veganer Rahm | Halbgetrocknete Tomate

VEGETARISCH

- Spargel-Perlgraupenrisotto** 21,-
Gebackener Vulkanhof-Ziegenkäse | Bärlauch
- Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi** 22,-
Halbgetrocknete Tomate | Brie vom Gröner Hof
- Hausgemachte Gemüse Quiche** 22,-
Fein abgestimmte, saisonale Zutaten
in liebevoller Zusammenarbeit mit **Demeterhof Breit** (Wittlich) & **Bäckerei Fleury** (Brauneberg)

FISCH

- Feinste Edelfische** 37,-
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch
Karotte | Kohlrabi | Bohnen | Bärlauch-Kartoffelstampf
- Gebratener Wildzander** 32,-
Rieslingsauce | Duroc-Rauchfleisch
Karotte | Kohlrabi | Bohnen | Bärlauch-Kartoffelstampf

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

- Eifel-Hähnchenbrust** 27,-
Zwiebelconfit | Eifel-Brie | Bärlauch | Spargel-Perlgraupenrisotto

WILD

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

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

| | |
|---|------|
| Hirschkalbragout mit gebratenen Pilzen | 34,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen | 32,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Wildschweinbraten mit gebratenen Pilzen | 35,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Rehragout mit gebratenen Pilzen | 33,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Dreierlei vom Wild | 39,- |
| Wildschweinfilet Hirschkalbragout Wildbratwurst gebratene Pilze | |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Schnitzel vom heimischen Hirschkalb in Nusspanade | 31,- |
| Spätburgundersauce Pilze Weinbergpfirsich-Preiselbeere Ziegenkäse-Kartoffelgratin | |

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - Alle Gerichte sind rosa gebraten.

| | |
|---|------|
| Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen | 38,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Wildschweintrüben mit gebratenen Pilzen | 46,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Rehrücken mit gebratenen Pilzen | 48,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |
| Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen | 49,- |
| Spätburgundersauce Rotkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel | |

KALB

| | |
|------------------------------|------|
| Wiener Schnitzel | 28,- |
| Jus Bratkartoffeln Salat | |

SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

| | | |
|--|------|--|
| Himmel & Erd (hausgemachte gebratene Blut- & Leberwurst) Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel | 22,- | <i>Von unserer eigenen Schweinezucht aus dem Hunsrueck</i> |
| Gebratene Leber vom Duroc Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel | 22,- | |
| Spießbraten vom Duroc-Freilandschwein Kloster Macherner Bier-Zwiebelduckes Pommes frites | 26,- | |
| 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 Spätburgunderjus Pommes frites Salat | 35,- | |
| Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur Spätburgunderjus Pilze Bratkartoffeln | 43,- | |

RIND

| | |
|--|------|
| Rumpsteak von der Deutschen Färse Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat | 33,- |
|--|------|

WASSERBÜFFEL VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

| | |
|--|------|
| Büffel Leber Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel | 33,- |
| Büffelilet Jus Spargel-Möhrengemüse Bratkartoffeln | 59,- |
| Ragout vom Wasserbüffel Schalotten Karotte Zucchini Kohlrabi Petersilienkartoffeln | 39,- |
| Schmorbraten vom Wasserbüffel Karotte Zucchini Kohlrabi Schalotten Petersilienkartoffeln | 42,- |
| Wasserbüffel-Burger mit Duroc Bauchspeck Krautsalat Preiselbeer-Senf-Mayonnaise Bergkäse Pommes frites | 34,- |
| Geschmorte Rippe vom Wasserbüffel Krautsalat Lemon-Chili-Mayonnaise Süßkartoffelpommes | 39,- |

WEINWAND DINNER

„Zeltinger Flaschenkost“

Kalbshüfte | Spargelsalat | Tomate

* * *

Mosel Fassdaubenschmaus ®

- . Spargelcremesuppe
- . Eifel-Ziegenkäse vom Vulkanhof | Traube
- . Hausgemachte Bärlauchbratwurst | Kartoffelsalat
- . Tatar vom Kräuterlachs
- . Wildschinken | Zwiebelconfit | Karamellisierte Walnuss

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Rückensteak vom Duroc Freilandschwein mit Ziegenkäse und Walnüssen überbacken

Bärlauch | Spargel-Perlgraupenrisotto

oder

Zweierlei Wildschwein

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

oder

Gebratener Wildzander

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

* * *

„Dreier Cabaret“

Rhabarberragout | Quarkmousse
Weinbergpfirsich | Limetten-Mandelstreusel
Rieslingcreme | Erdbeere

| | |
|---|-------------------|
| Menü inklusive acht ausgewählter Weine (davon 4 Mosel-Raritäten) | 109,- 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

| | |
|--|------|
| Rhabarberragout | 12,- |
| Engelshof Quarkmousse Limetten-Mandelstreusel | |
| „Dreier Cabaret“ | 14,- |
| . Rhabarberragout Quarkmousse | |
| . Weinbergpfirsich Limetten-Mandelstreusel | |
| . Rieslingcreme Erdbeere | |
| Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets | 12,- |
| Rieslingcreme im Weinglas | 9,- |
| Erdbeere | |
| Dreierlei Schokolade | 13,- |
| Dunkle Schokolade Nougat weißer Schokoknusper Weinbergpfirsich | |
| ... oder für den kleinen Abschluss | |
| Affogato Espresso Vanilleeis | 6,- |

KÄSE

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

| | |
|---------------------------------|------|
| Heimische Käse-Variation | 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.

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

*Große Auswahl
für unsere
Kleinen!*