

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 | Spitzkohl | 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 Gemüsestreifen 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

W I L D

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

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

Hirschkalbragout mit gebratenen Pilzen	34,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen	32,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Wildschweinbraten mit gebratenen Pilzen	35,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Maibock-Rehragout mit gebratenen Pilzen	33,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Dreierlei vom Wild	39,-
Wildschweinfilet Hirschkalbragout Wildbratwurst gebratene Pilze Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	

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.

Maibock-Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen	38,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Wildschweinrücken mit gebratenen Pilzen	46,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Rücken vom Mai-Rehbock mit gebratenen Pilzen	48,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	
Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen	49,-
Spätburgundersauce Spitzkohl Weinbergpfirsich-Preiselbeere Semmelknödel	

K A L B

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>
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 UND HEREFORD RIND VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Rinderfilet vom Hereford Rind Jus Karotte Zucchini Kohlrabi Bratkartoffeln	49,-
Büffel Leber Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel	33,-
Büffelilet Jus Karotte Zucchini Kohlrabi 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,-
Rückensteak vom Wasserbüffel Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat	49,-
Hüftsteak vom Wasserbüffel Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat	45,-

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 | Spitzkohl | 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 Engelshof Quarkmousse Limetten-Mandelstreusel	12,-
„Dreier Cabaret“ . Rhabarberragout Quarkmousse . Weinbergpfirsich Limetten-Mandelstreusel . Rieslingcreme Erdbeere	14,-
Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets	12,-
Rieslingcreme im Weinglas Erdbeere	9,-
Dreierlei Schokolade Dunkle Schokolade Nougat weißer Schokoknusper Weinbergpfirsich	13,-
... 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!*