



Sollten Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitten wir Sie um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter

FLÜSSIGES

Klare Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen	6,50	<i>Mit na gounder</i>
Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons	7,00	<i>Soop haste wida</i>
Rachtiger Hackfleischsuppe mit Lauch im „Marmitche“ serviert	7,50	<i>eppes warmes im</i>
„Bouillabaisse“ - feine Fischsuppe	9,50	<i>Leif!</i>
Baguette, bestrichen mit einem Kräuter-Knoblauchdip		

VORSPEISEN

Porzellanbrettchen mit	11,50	
Moselländischem Ringel-Fleisch-Wurstsalat, Brot und Kräuterquark		
ASA-Selection ®		
<i>Porzellan design by Markus Reis & ASA Selection Germany</i>		
auf unserer eigenen Porzellanserie angerichtet		<i>Ein passender</i>
5 kleine Vorspeisen	12,50	<i>Wein rundet</i>
Selektion Bowl		<i>jedes Essen ab!</i>
3 kleine Vorspeisen	8,00	
Edelstahl-Cabaret		



Mosel-FaßdaubenSchmaus ® 14,50

angereicht auf alten Langhäusern eines Weinfasses

- . Salat von der Ringelfleischwurst
- . Kirschtomaten aus Bernkastel mit Basilikum eingekocht, und gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld
- . Crêpe mit in wilden Kräutern hausgebeiztem Lachs und Spinat
- . Pfifferlingcremesuppe
- . Fleischpastete mit Pfirsichkonfit

*...als Vorspeise
oder Kleinigkeit
zum Mittagstisch
auf Schiefer
angereicht*

Zeltinger-Schieferterrasse ® 14,50

- . Pfifferlingsalat mit Kaiserschoten
- . Kasselerröllchen auf Kartoffel-Schnittlauch-Schmand-Salat
- . kleiner Reibekuchen mit Lachs und Creme Fraîche
- . „Gazpacho“ Kalte Suppe von Bernkastler und Erdener Gemüse
- . Ratatouille vom Sommergemüse mit Garnele

SALATTELLER

Kleiner Salatteller 5,00

Sommerfrische

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wahlweise mit

- ... gebackenem und frischem Ziegenkäse vom Vulkanhof 14,80
- ... in Butter, Zwiebelchen und Kräutern gebratenen Waldpilzen 14,80
- ... Eifel-Hähnchenfiletstreifen und gebratenen Pilzen 14,80
- ... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen 17,80
- ... verschiedenen gebratenen Fluss-, Seefischen und Garnelen 18,50

Auf dem Teller!



HAUPTSPEISEN

UNSERE SELBSTGEMACHTEN KARTOFFELRÖSTI

... mit luftgetrocknetem Schinken	14,50
... mit Räucherlachs	16,00
... mit in wilden Kräutern gebeiztem Lachs und Honig-Senf-Dillsoße	16,50
... mit in Kräutern gebratenen Pfifferlingen	19,90

Mittags mal ne Kleinigkeit!

VEGAN - VEGETARISCH

In Traubenkernöl gebratenes Gemüse mit Tofu Couscous, Tomatensoße mit grünem Curry, Zitronengras und Ingwer	16,80
---	-------

Du sitzt zwar in einer alten Metzgerei, kannst aber trotzdem fleischlos essen

Vegane Gemüsepfanne mit weißem und grünem Spargel, Kirschtomaten, Zuckererbsen Spinat und jungem Gemüse, Kräuterbratlinge	19,50
---	-------

„Pilzpfanne“ Frische Pfifferlinge, Saitlinge, Champignons, Shiitake- und Austernpilze á la creme, dazu Butterspätzle	16,50
--	-------

FISCH

Gebratenes Zanderfilet auf ZucchiniGemüse mit Cous-Cous und Tomaten-Basilikum-Tunke	25,50
---	-------

Fischpfanne mit See- , Flussfischen und Garnele auf Safransoße, mit sommerlichem Gemüse und Basmatireis	26,50
---	-------

Himmeroder Regenbogenforelle nach Müllerin Art in Butter gebraten, Salatteller und Petersilienkartoffeln	16,50
--	-------



WILD

*Jäger Johannes Selbach, Zeltingen und Dr. Thomas Schwarz, Wehlen,
Michael Hilgert, Maring*

Wildschweingulasch mit Waldpilzen und Maronen 21,50
in Spätburgundersoße mit Rotkohl und Semmelknödeln

Wildschweinbraten in Spätburgundersoße 23,50
mit gebratenen Waldpilzen und Butterspätzle

Rehragout mit gebratenen Waldpilzen 24,00
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

Hirschkalbsragout mit gebratenen Waldpilzen 24,00
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

Rehnüsschen auf gebratenen Waldpilzen 26,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

Hirschkalbsnüsschen auf gebratenen Waldpilzen 26,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

Gerichte, die wir nicht immer vorrätig haben:

Rehrückenmedaillons auf gebratenen Pfifferlingen 32,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

Hirschkalbsrückenmedaillons auf gebratenen Pfifferlingen 32,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

*Wild aus
Australien,
Frankreich oder
Polen? Jeder
soll seine
Spezialitäten
essen, wir essen
unsere...*



KALB

Das Kalbsschnitzel

Eine Spezialität Deutschlands erobert die Restaurants

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salatteller	20,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	21,50
Wiener Schnitzel mit Rotweinjus, kleinem Kartoffelrösti und Salatteller	21,50

Kalbfleisch

vom Demeter Bauernhof Breit in Wittlich, Paul Brandsma

Zartes Kalbsragout mit Lorbeer, Weißwein und Nelke gekocht mit Sommergemüse und Basmati-Reis	25,80
--	-------

Kalbsrückensteak

Mit gebratenen Pfifferlingen und Mosel-Spätburgunderjus, Sommergemüse und kleine Rösti	29,50
--	-------

Kalbsfiletsteak

Mit gebratenen Pfifferlingen und Mosel-Spätburgunderjus, Sommergemüse und kleine Rösti	36,00
--	-------

GEFLÜGEL

vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid/Eifel

Hähnchenbrust mit Kirschtomaten, Pfifferlingen und Zucchini, Käserahmsoße, Tagliatelle	22,50
--	-------

„Beschwipstes Huhn“

In Rieslingrahm mit Kerbel, Estragon Sommergemüse und Basmati-Reis	16,90
---	-------

Gerne bringen wir ihnen zu ihrem Schnitzel oder Hauptgang ein Portionsgläschen *Heinz Tomato Ketchup* oder *Heinz Mayonnaise* und erlauben uns dafür 50 Cent in Rechnung zu stellen.

Leider dürfen wir auf unserer Karte nicht mehr B.o.-Fleisch schreiben, Ihr wisst aber, dass es aus einem sehr guten Bauernbetrieb in der Eifel kommt.



Unser Schweinefleisch kommt aus der Eifel, wird in der Eifel geschlachtet, die Aufzucht kontrolliert und es trägt das kontrollierte Qualitätssiegel „Eifelmarke“. *Das schmeckt!*



FLEISCH

Paniertes Schweineschnitzel nach „Holzfäller Art“ 15,90
mit Speck, Zwiebeln und gebackenem Spiegelei
dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller

Paniertes Schweineschnitzel 16,80
mit Trester-Bergkäse, Schinken und Zwiebeln überbacken
dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller

Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsoße 16,80
und Pommes-Frites

Picatta vom Schweinefilet 22,50
in Trüffel-Parmesansoße mit Sommergemüse und Rosmarin-Kartoffeln

RIND

Rumpsteak vom Jungbullen Rohgewicht 250 g 24,50
mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salatteller

Rumpsteak vom Jungbullen Rohgewicht 250 g 25,50
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller

Gerne bringen wir ihnen zu ihrem Schnitzel oder Hauptgang ein Portionsgläschen *Heinz Tomato Ketchup* oder *Heinz Mayonnaise* und erlauben uns dafür 50 Cent in Rechnung zu stellen.



WEIN WAND DINNER

Flaschenkost ®

Ratatouille vom Sommergemüse mit Garnele

Mosel-Faßdaubenschmaus ®

angerichtet auf alten Langhäusern eines Weinfasses

- . Fleischpastete mit Pfirsichkonfit
 - . Salat von der Ringelfleischwurst
 - . Kirschtomaten aus Bernkastel, eingekocht mit Basilikum und gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld
 - . Crêpe von in wilden Kräutern hausgebeizter Lachs und Spinat
 - . Pfifferling-Cremesuppe
-

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Picatta vom Schweinefilet

in Trüffel-Parmesansoße mit Sommergemüse und Rosmarin-Kartoffeln
oder

Hähnchenbrust

mit Kirschtomaten, Pfifferlingen und Zucchini, Käserahmsoße, Tagliatelle
oder

Gebratenes Zanderfilet

auf Zucchini Gemüse mit Cous-Cous und Tomaten-Basilikum-Tunke

„Dreier Cabaret“ saugut!

- . Basilikumeis auf frischen Erdbeeren
- . **Leichter Weißkäse** (DIE Dessertspezialität des Zeltinger-Hofs) auf Vanillesoße
- . Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto und Espresso

Preis pro Person: 56,00 Euro inklusive acht ausgewählter Weine

Preis pro Person: 42,00 Euro ohne Weine

*angerichtet auf
alten
Längshölzern
eines Weinfasses*



UNSERE KLEINEN MENÜS

„PFIFFIGER PFIFFERLING“

36,50

Pfifferlingcremesuppe mit frischen Kräutern

Rinderrückengeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen á la Creme und kleine Rösti

„Obsteller“ mit Erdbeersorbet

„GANZ OHNE GRÄTEN?-NÄHH!!“

39,50

„Bouillabaisse“ - feine Fischsuppe

Baguette, bestrichen mit einem Kräuter-Knoblauchdip

Gebratenes Steinbeißerfilet auf Leipziger Allerlei mit Flusskrebse,
Weissburgunderrahm und Basmati-Reis

Leichter Weißkäse in Vanille- und Erdbeersoße

„GRÜN UND GESUND“

33,00

Thaisuppe mit Shiitake, Seitlinge und Gemüse in einem Hauch von
Cocos und Zitronengras, leichte Curryscharfe und Koriandergrün

Vegane Gemüsepfanne

Kirschtomaten, Zuckrerbsen, Spinat und junges Sommer-Gemüse
Kräuterbratlinge

„Erdbeermelba“

mit Rhabarber und Vanillesoße

„HEIMISCH“ - GUT UND LECKER-

36,00

Moselländischem Ringel-Fleisch-Wurstsalat, Kräuterquark

Zartes Kalbsragout (Erzeuger Hof Breit) mit Lorbeer, Weißwein und Nelke gekocht
mit Sommergemüse und Basmati-Reis

Mousse von weißer, dunkler Schokolade und Nougat
in Bourbon-Vanillesoße



DESSERTS

„Dreier Cabaret“	8,50
. Erdbeersorbet in Pfirsichsoße	
. Leichter Weißkäse (DIE Dessertspezialität des Zeltinger-Hofs) in Vanillesoße	
. Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto und Espresso	
Mousse von weißer, dunkler Schokolade und Nougat	8,50
in Bourbon-Vanillesoße	
Erdbeer-, Pistazien- und Rhabarbereis mit frischen Früchten	8,50
„Erdbeermelba“	9,00
mit Rhabarber und Vanillesoße	
Hausgemachtes Tiramisu	
Mit Mascarpone, Amaretto, Espresso und gebrannten Mandeln	7,50
Leichter Weißkäse (DIE Dessertspezialität des Zeltinger-Hofs)	
in Vanillesoße	9,50
Erdbeer-, Aprikose und Melone-Ananassorbet	8,50
auf Pfirsichsoße	
Dessertteller „Zeltinger Hof“	10,50
mit verschiedenen Mousse Sorten, Sorbets und frischen Früchten in Vanillesoße	
Reisen´s Daubenschmaus süß ®	11,50
5 verschiedene Leckereien liebevoll auf einer alten Holzfasddaube angerichtet	
Käseteller	10,50
mit 5 verschiedenen Käsesorten	
Ziegenkäse-Variation	13,50
vom Vulkanhof in der Eifel	



NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Diese Leckereien gibt es ausschließlich für Kinder

Räuberteller

Ich möchte nur einen Teller und esse dann von den „Großen“ mit 0,00

Portion Pommes frites

mit Heinz Tomaten-Ketchup oder Mayonnaise 3,80

Hähnchensticks aus Eifel-Geflügel

Geflügel nuggets mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise 8,70

Gebratene Butterspätzle

Kleine Portion mit Rahmsoße 6,70

Nudeln

Kleine Portion mit Rahmsoße 6,70

Krumme Fischstäbchen

aus frischem Fisch mit Pommes frites 8,70

Schweineschnitzel

mit Pommes frites 8,70

Jägerschnitzel

mit Rahmsoße mit frischen Champignons und Pommes frites 8,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter

und Pommes frites 12,40

Portion Saisongemüse oder kleiner Kindersalat

1,90

Eisbecher „Schleckermäulchen“

mit 2 Kugeln Eis, Sahne und bunter Deko 4,30