



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
Kürbiscremesuppe mit Sonnenblumenkerne	6,50
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Serviettenknödel	7,00
Rachtiger Hackfleischsuppe mit Lauch im „Marmitche“ serviert	7,50
„Bouillabaisse“ - feine Fischsuppe dazu Baguette, bestrichen mit einem Kräuter-Knoblauchdip	9,50

*Mit na gounder
Soop haste wida
eppes warmes im
Leif!*

VORSPEISEN

ASA-Selection® Porzellanserie „die Mosel-Tapas des Herrn Reis“ aus dem ASA-Selection Katalog „Grande“

*Ein passender
Wein rundet
jedes Essen ab!*

Porzellanbrettchen mit

... Entenpastete mit Quitte- Apfeldipp, Salatbouquette	11,50
... gebratenem Kalbsbries im Sesammantel, Kastaniene & Salatbouquette	14,50
... hausgemachte Gänseleberterrinen mit Weingelee, glasierte Äpfel und Quitten	17,50

*Nach dem
Rezept vom
Schwarzen Adler
Oberbergen*

5 kleine Vorspeisenvariationen

liebevoll angerichtet in einer 5er ASA-Schale

12,50

3 kleine Vorspeisenvariationen

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Edelstahl-Cabaret

8,00

„Zeltinger Flaschenkost“

Geräucherte Wildspezialitäten und Hackbällchen vom Longkamper Hirsch aus der Zeltinger Jagd mit Pfifferlingen, glasiertem Apfel und Preiselbeeren

12,50



Mosel-FaßdaubenSchmaus ® 14,50
angerichtet auf alten Langhäusern eines Weinfasses

- . kleiner Zwiebelkuchen
- . Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld
- . Himmeroder Lachsforellenfilet mit Schnittlauchsoße
- . Kürbis Cremesuppe
- . rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat

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

Zeltinger-Schieferterrasse ® 14,50

- . Geräucherte Wildspezialitäten aus der Zeltinger Jagd
- . Entenpastete mit Quitten-Zwiebelmarmelade
- . Kasseler mit „Kürbisgräwes“ (Weinkraut, Kürbis und Kartoffeln gemischt)
- . Reibekuchen mit Lachs und Creme Fraîche
- . Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Serviettenknödel

SALATTELLER

Kleiner Salatteller 5,00

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

*Leichtefrische
auf dem Teller!*



HAUPTSPEISEN

VEGAN - VEGETARISCH

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

Vegane Gemüsepfanne 19,50
mit Kirschtomaten, Zuckererbsen
Spinat und jungem Gemüse, Quinoa-Kräuterbratlinge

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

FISCH

Gebratenes Zanderfilet
auf „Kürbisgräwes“ mit Rieslingrahmsoße 25,50

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



WILD

Jäger Johannes Selbach, Zeltingen und Dr. Thomas Schwarz, Wehlen,

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

Wildschweinbraten in Spätburgundersoße 23,50
mit gebratenen Waldpilzen dazu Butterspätzle und Preiselbeer-Quitte

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

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen 24,00
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Quitte und Butterspätzle

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

Hirschnüsschensteak auf gebratenen Waldpilzen 26,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Quitte und Butterspätzle

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

WILD-EDELGERICHTE, DIE NICHT IMMER VORRÄTIG SIND

Wildschweinrückensteaks auf gebratenen Waldpilzen 27,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

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

Hirschrückenmedaillons auf gebratenen Waldpilzen 32,50
in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

*Rücken und
Filet gibt es
leider immer
nur wenig pro
Tier..*



GEFLÜGEL

vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid/Eifel

Gänsebraten in Orangen-Pfeffer-Rotweinsauce mit Maronen
Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel 27,50

Hähnchenbrust 22,50
In Garam Masalasaße mit Curry, Ingwer und einem Hauch von Chili
Exotische Früchte und Basmati-Reis

„Beschwipstes Huhn“ 16,90
in Rieslingrahm mit Kerbel, Estragon
frisches Gemüse und Basmati-Reis

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

Kalbsrückensteak 29,50
in Spätburgunder-Maronenjus, winterliche Gemüse und Pommes macaire

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.



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



*Dat es et besste
Wingatsässe,
wat die Oma
gekocht hat...*

FLEISCH

Kasseler mit „Gräwes“ im Wingertstopf serviert 15,00
...ein moselländisches Gericht aus Weinkraut und Salzkartoffeln

Paniertes Schweineschnitzel nach „Holzfäller Art“ 15,90
mit Speck, Zwiebeln und gebratenem 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

Schweinefilet auf Spätburgunderjus mit Maronen 22,50
mit Rahmwirsing und Rosmarin-Kartoffeln

RIND

Langsam geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße 25,50
Winterliches Gemüse und kleine Rösti

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

Rinderfilet vom Jungbullen 29,50
mit Weinbrand-Pfefferrahmsoße, Speckböhnchen und Bratkartoffeln

*Die sain so
zoort wie en
Meissi*

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 ®

Geräucherte Wildspezialitäten und Hackbällchen vom Longkamper Hirsch aus der Zeltinger Jagd, gebratene Quitte und Preiselbeeren

Mosel-Faßdaubenschmaus ®

- . kleiner Zwiebelkuchen
- . Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld
- . Himmeroder Lachsforellenfilet mit Schnittlauchsoße
- . Kürbis Cremesuppe
- . rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat

*angerichtet auf
alten
Längshölzern
eines Weinfasses*

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Schweinefilet auf Spätburgunderjus mit Maronen
mit Rahmwirsing und Rosmarin-Kartoffeln
oder

Hähnchenbrust

In Garam Masalasoße mit Curry, Ingwer und einem Hauch von Chili
Exotische Früchte und Basmati-Reis

Gebrautes Zanderfilet

auf „Kürbisgräwes“ mit Rieslingrahmsoße

„Dreier Cabaret“ *saugut!*

- . „Zwetschgenmelba“ mit hausgemachtem Zimt-Cremeeis
- . Leichter Weißkäse (DIE Dessertspezialität des Zeltinger-Hofs) in Vanillesoße
- . Rieslingcreme im Bisquit

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

Preis pro Person: 42,00 Euro ohne Weine

*Der letzte Bestelleingang in der Küche für dieses Menü ist
abends um 20.30 Uhr – mittags um 13 Uhr.*



UNSERE KLEINEN MENÜS

„WILD AUF WILD“

38,50

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Serviettenknödel

Hirschnüsschensteak auf gebratenen Waldpilzen

in Spätburgundersoße mit Preiselbeer-Apfel und Butterspätzle

„Zwetschgenmelba“ mit Obst aus eigenem Anbau
mit Zimteis und Vanillesoße

*Pfirsische und
Zwetschgen sind
aus unserem
eigenem Garten*

„GANZ OHNE GRÄTEN?-NÄHH!!“

43,50

„Bouillabaisse“ - feine Fischsuppe

Baguette, bestrichen mit einem Kräuter-Knoblauchdip

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Blattspinat

Garnelen-Safransoße und Basmati- und Wildreis gemischt

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, Zuckererbsen, Spinat und junges Gemüse
Kräuterbratlinge

„Pfirsichmelba“ mit Vanilleeis & Himbeersoße

„HEIMISCH“ - GUT UND LECKER-

36,00

Klare Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen

Langsam geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße
herbstliches Gemüse und kleine Rösti

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



„GOURMET TRIFFT SOMMELIER“

Winterliche Blattsalate mit gebratenem Kalbsbries im Sesammantel - Portweinjus

alternativ

Winterliche Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust – Portweinjus

alternativ

Hausgemachte Gänseleberterriner mit Weingelee, glasierte Äpfel und Quitten

Kürbiscremesüppchen mit Cocosnuss, Ingwer und Curry
gebratene Jakobsmuschel

gebratene Seeteufelmedaillon auf Blattspinat
Garnelen-Safransoße und Basmati- und Wildreis gemischt

Kalbsrückensteak in Spätburgunder-Maronenjus
winterliche Gemüse und Pommes macaire

alternativ

Wildrückenmedaillons auf Waldpilzen mit Preiselbeerquitt
Butterspätzle

3er Cabarett

- . „Zwetschgenmelba“ mit hausgemachtem Zimt-Cremeeis
 - . Leichter Weißkäse (DIE Dessertspezialität des Zeltinger-Hofs) in Vanillesoße
 - . Rieslingcreme im Bisquit
-

Käseauswahl

Preis pro Person: 95,00 Euro inklusive zwölf hochwertige Weine

Preis pro Person: 68,00 Euro ohne Weine

Bitte haben sie Verständnis, dass wir dieses Menü nur am Abend servieren.



Der letzte Bestelleingang in der Küche ist hierfür um 20 Uhr.

DESSERTS

„Dreier Cabaret“	8,50
. „Zwetschgenmelba“ mit hausgemachtem Zimt-Cremeeis	
. Leichter Weißkäse (DIE Dessertspezialität des Zeltinger-Hofs) in Vanillesoße	
. Rieslingcreme im Bisquit	
Mousse von weißer, dunkler Schokolade und Nougat	8,50
in Bourbon-Vanillesoße	
„Zwetschgenmelba“ <i>(aus eigenem Obstanbau)</i>	9,00
mit Zimteis und Vanillesoße	
„Pfirsichmelba“ <i>(aus eigenem Obstanbau)</i>	9,00
mit Vanilleeis und Himbeersoße	
Rieslingcreme im Bisquit	7,50
mit roter und weißer Traubensoße von eigenen Haus-Weinstöcken (Ernte 2018)	
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 Moussen, Sorbet und Früchte in Vanillesoße	
Reisen´s Fassdaubenschmaus 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

Geflügelnuggets mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise 8,70

Gebratene Butterspätzle

kleine Portion mit Rahmsauce 6,70

Nudeln

kleine Portion mit Rahmsauce 6,70

Krumme Fischstäbchen

aus frischem Fisch mit Pommes frites 8,70

Schweineschnitzel

mit Pommes frites 8,70

Jägerschnitzel

mit Rahmsauce 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