



# Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

## FRÜHLINGS - MENÜ

IN DREI GÄNGEN

### Spargelcremesuppe

Bärlauch | Spargelstückchen

\* \* \*

### Paniertes Duroc-Schweineschnitzel

Hausgemachte Sc. Hollandaise | frischer Spargel | Petersilienkartoffeln

oder

### Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Büffelricotta | Spargelstückchen

\* \* \*

### Rhabarbertarte

Engelshof Quarkmousse | Erdbeersorbet

|  |           |
|--|-----------|
| Menü pro Person                        | 49,- Euro |
| Vegetarisches Menü pro Person          | 43,- Euro |
| Aufpreis pro Person mit Weinbegleitung | 20,- Euro |

## FLÜSSIGES

### **Bouillabaisse - feine Fischsuppe**

Baguette | Kräuter-Knoblauchdip

16,-

### **Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen**

wahlweise mit Bärlauch

9,-

### **Klare Brühe vom Hereford-Rind**

Gemüwestreifen | Markklößchen

9,-

*Mit na goulder  
Soop haste wida  
eppes warmes im  
Leib!*

## SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut und von Familie Grieshop in Erden

### **Kleiner Salatteller als Beilage**

6,-

### **Großer Salatteller mit**

... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen

23,-

... mediterranem Gemüse mariniert in Balsamcreme

19,-

... Eifel-Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen

22,-

... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse

20,-

*Leichte Frische  
auf dem Teller*





## VORSPEISEN

---

### **Mosel-Fasdaubenschmaus ®**

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasdaube 18,-

- . Spargelcremesuppe | Bärlauch | Spargelstückchen
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
- . Hausgemachte Bärlauch-Bratwurst | Kartoffelsalat
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Fleischwurstsalat vom Duroc-Freilandschwein

### **„Zeltinger Flaschenkost“**

Hausgemachter Saftschinken | Spargelsalat | Bärlauch-Spundekäs 12,-

### **3 kleine Vorspeisen-Variationen**

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret 14,-

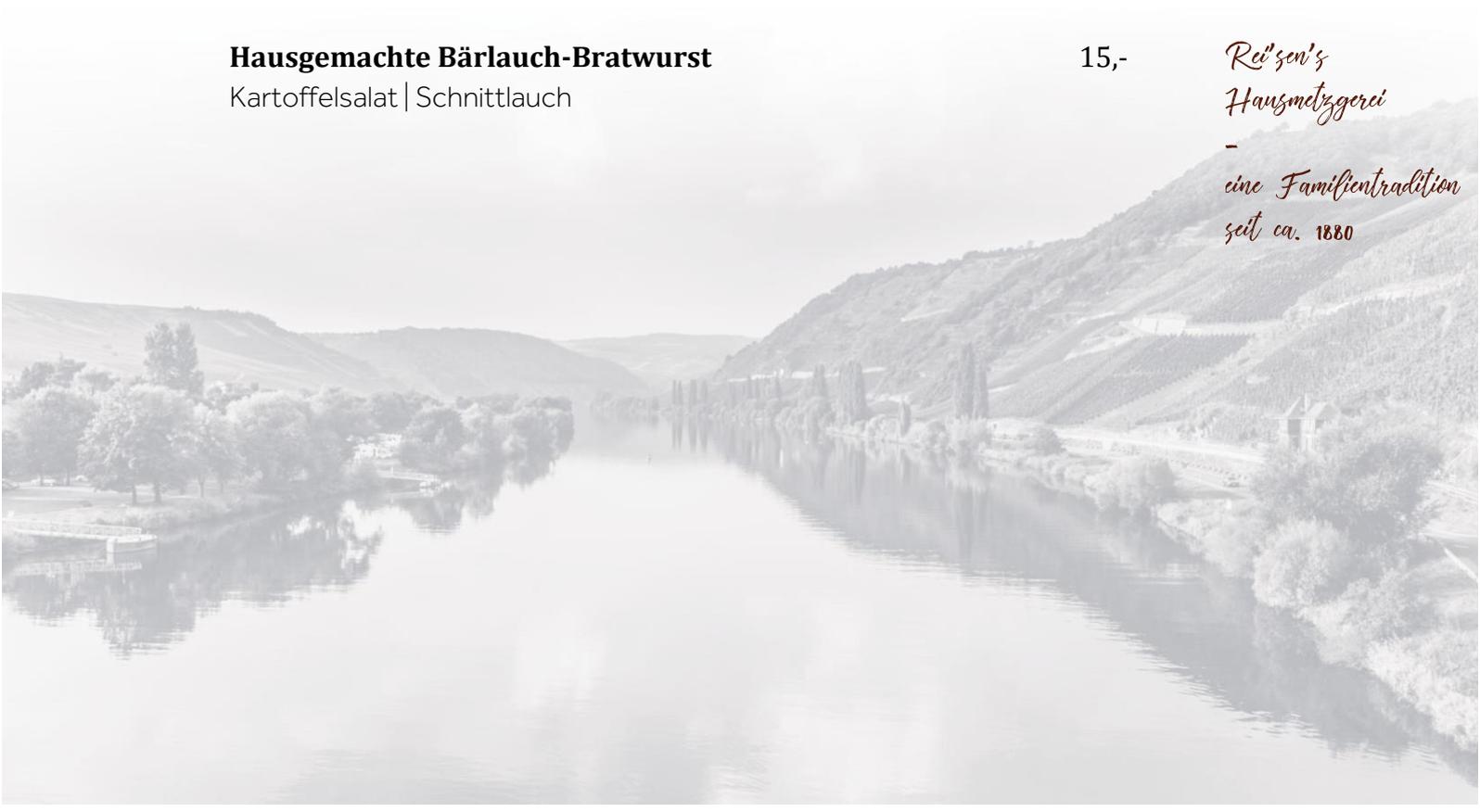
## SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

### **Hausgemachte Bärlauch-Bratwurst**

Kartoffelsalat | Schnittlauch 15,-

*Reißen's  
Hausmetzgerei*

*—  
eine Familientradition  
seit ca. 1880*





## HAUPTSPESIEN

### SPARGEL AUS WALBECK / NIEDERRHEIN

|  |      |
|--|------|
| <b>Portion frischer Spargel (vegetarisch)</b>                                      | 31,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   Petersilienkartoffeln                               |      |
| als kleinere Portion   | 25,- |
| <b>Hausgemachte Kartoffel-Möhrenrösti (vegetarisch)</b>                            | 29,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel                                    |      |
| <b>Paniertes Duroc-Schweineschnitzel</b>   | 35,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln            |      |
| <b>Eifel-Hähnchenbrust</b>   | 37,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln            |      |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>   | 38,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln            |      |
| <b>Gekochter Hinterschinken und geräucherter Duroc-Bauernschinken</b>              | 37,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln            |      |
| als kleinere Portion   | 30,- |
| <b>Gebratener Label Rouge Lachs aus Schottland</b>                                 | 44,- |
| Rieslingsauce   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln                           |      |
| <b>Piccata vom Duroc-Freilandschwein (umhüllt mit Gouda vom Demeter Hof Breit)</b> |      |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise Hausgemachter Duroc-Saftschinken                      | 37,- |
| frischer Spargel   Eifel-Tagliatelle   |      |
| <b>Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur für 2 Personen</b>           | 69,- |
| Hausgemachte Sc. Hollandaise   frischer Spargel   Petersilienkartoffeln            |      |



## VEGAN

- Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti** 20,-  
... in Olivenöl gebraten | frische Pilze
- Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi** 22,-  
Sauerrahm | Spargelstückchen

*Du sitzt zwar  
in einer alten  
Metzgerei, aber  
hier gibt's auch  
Gerichte ohne  
Fleisch.*

## VEGETARISCH

- Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi** 26,-  
Büffelricotta | Spargelstückchen
- Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti** 26,-  
Gebakener Ziegenkäse | frische Pilze

EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

- Handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle** 24,-  
Eifel-Brie Hofkäserei Gröner | Tomate | Pinienkerne | Rucola

## FISCH

- Feinste Edelfische** 39,-  
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch  
Wurzelgemüse | Kohl | Kartoffelstampf
- Gebratener Wildzander - nicht immer vorrätig** 35,-  
Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch  
Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

## GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

- Eifel-Hähnchenbrust** 28,-  
Rieslingrahm | Wurzelgemüse | handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle



## WILD

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Jäger Johannes Selbach (Zeltingen) Dr. Thomas Schwarz (Wehlen) |  
Marc Heckelmann (Gemarkung Monzelfeld) Olaf Neuhof (Traben-Trarbach)

*Von unserem  
Freund und  
Jaeger*

**Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen** 31,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Preiselbeere | Semmelknödel

**Rehragout mit gebratenen Pilzen** 32,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Preiselbeere | Semmelknödel

## WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - nicht immer vorrätig

**Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen** 49,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

**Rehrücken mit gebratenen Pilzen** 44,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

**Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen** 34,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

**Hirschrücken mit gebratenen Pilzen** 43,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

**Hirschkeulensteak mit gebratenen Pilzen** 33,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

## KALB

**Wiener Schnitzel** 29,-

Spätburgunderjus | Bratkartoffeln | Salat





## SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

|  |      |  |
|--|------|--|
| <b>Schweineleber</b>   | 24,- | <i>Von unserer<br/>eigenen<br/>Schweinezucht<br/>aus dem<br/>Hunsrueck</i> |
| Spätburgundersauce   Kartoffelstampf   Zwiebeln   Apfel                |      |  |
| <b>Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites</b>           |      |  |
| ... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei | 26,- |  |
| ... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken                   | 26,- |  |
| ... mit Pilzrahmsauce  | 26,- |  |
| <b>„Zeltinger Schwenkbraten“ vom Duroc-Schwein</b>                     | 30,- |  |
| Zwiebeln   Kräuterbutter   Pommes frites   Salat                       |      |  |
| <b>Paniertes Duroc-Schweinekotelett</b>                                | 35,- |  |
| Spätburgunderjus   Pommes frites   Salat                               |      |  |
| <b>Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur</b>              | 43,- |  |
| Spätburgunderjus   Wurzelgemüse   Urkarotte   Bratkartoffeln           |      |  |

## RIND

|   |      |
|---|------|
| <b>Rumpsteak von der Deutschen Färse</b>                        | 34,- |
| Kräuterbutter   Rosmarin-Gratinkartoffeln   kleiner Salatteller |      |

VOM HEREFORD RIND | BAUER BERND SCHORDING AUS GONZERATH

|  |      |
|--|------|
| <b>Rinderroulade</b>                             | 34,- |
| Urkarotte   Wurzelgemüse   Petersilienkartoffeln |      |

|  |      |
|--|------|
| <b>100% Beef Burger</b>  | 26,- |
| Duroc-Bauchspeck   Tresterbergkäse   Süßkartoffelpommes   Coleslaw |      |

|  |      |
|--|------|
| <b>Kotelette aus dem Rinderrücken</b>                            | 46,- |
| Ca. 500 gr.   Spätburgundersauce   Wurzelgemüse   Bratkartoffeln |      |

|   |      |
|---|------|
| <b>Kotelette aus dem Rinderrücken für zwei Personen</b>           | 85,- |
| Ca. 1200 gr.   Spätburgundersauce   Wurzelgemüse   Bratkartoffeln |      |

|  |      |
|--|------|
| <b>Rippe vom Hereford Rind</b>                         | 33,- |
| Lemon Chili Mayonnaise   Süßkartoffelpommes   Coleslaw |      |



## WEINWAND DINNER

### „Zeltinger Flaschenkost®“

Hausgemachter Saftschinken | Spargelsalat | Bärlauch-Spundekäs

\* \* \*

### Fassdaubenschmaus ®

- . Spargelcremesuppe | Bärlauch | Spargelstückchen
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
- . Hausgemachte Bärlauchbratwurst | Kartoffelsalat
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Fleischwurstsalat vom Duroc-Freilandschwein

\* \* \*

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

### **Piccata vom Duroc-Freilandschwein (umhüllt mit Gouda vom Demeter Hof Breit)**

Hausgemachte Sc. Hollandaise | hausgemachter Duroc-Saftschinken  
frischer Spargel | Eifeltagliatelle

oder

### **Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen**

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Semmelknödel

oder

### **Gebratener Wildzander**

Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

\* \* \*

### „Dreier Cabaret“

- . Rhabarbertarte | Engelshof Quarkmousse
- . Nougatmousse | Erdnuss | Karamell
- . Rieslingcreme | Erdbeere

|   |                  |
|---|------------------|
| 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>Rhabarbertarte</b><br>Engelshof Quarkmousse   Erdbeersorbet   | 14,- | <i>Für die<br/>Seizschnissen</i> |
| <b>„Dreier Cabaret“</b><br>. Rhabarbertarte   Engelshof Quarkmousse<br>. Nougatmousse   Erdnuss   Karamell<br>. Rieslingcreme   Erdbeere | 16,- |                                  |
| <b>Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets</b>  | 14,- |                                  |
| <b>Rieslingcreme im Weinglas</b><br>Erdbeere   | 9,-  |                                  |
| <b>Zweierlei Mousse</b><br>Dunkle Schokolade   Nougat   Erdnuss   Karamell   | 15,- |                                  |
| <b>... oder für den kleinen Abschluss</b><br>Affogato   Espresso   Vanilleeis  | 6,-  |                                  |

## KÄSE

---

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

### Heimische Käse-Variation

*Brutal regional !*  
18,-

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>                                   | 8,-  |
| Heinz Tomaten-Ketchup   Mayonnaise                             |      |
| <b>Hähnchensticks aus Eifel-Geflügel</b>                       | 14,- |
| Pommes frites   Ketchup oder Mayonnaise                        |      |
| <b>Dinkeltagliatelle</b>                                       | 10,- |
| Rahmsauce  |      |
| <b>Duroc-Schweineschnitzel</b>                                 | 14,- |
| Pommes frites   Ketchup oder Mayonnaise                        |      |
| <b>Duroc-Jägerschnitzel</b>                                    | 16,- |
| 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!*

