

Lust zu Löffeln

Metzgermeisters Festtagssuppe

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklößchen,
Rindfleisch und Wurzelgemüse

Karotten -Ingwersuppe

cremig und leicht, feinwürzig

Vorspeise

hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot

an Kräuter-Knoblauchdip an Oliventapenade

Kartoffelrösti an hausgebeizten Lachs

Wildkräutersalat an Balsamicodressing & Apfel-Ingwer-Marmelade

Rote-Bete-Salat

mariniert mit Äpfeln und Balsamico, Schafskäse, Sonnenblumenkerne

Ziegenfrischkäseröllchen

mit frischen Kräutern & Walnüssen an Wildkräutersalat und
Wildbeerendressing

Landhaus Spezialitäten

**Rückensteak vom Schwein an Whisky-Calvados-Jus
mit gerösteten Zwiebeln**

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Speck / Bratkartoffeln

Moseltypisches Trestersteak vom Schweinerücken

Kräuter / Trester / Wein / Kartoffelgratin

Rückensteak vom Schwein mit Ziegenkäse *"Peperoncino"*

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Rösti

 **gern gegessen** 

Tafelspitz vom Rind in Wurzelsud pochiert

an feiner Meerrettichcremè Bouillon- Gemüse

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portwein-Jus

Rotwein / Portwein / Wurzelgemüse / Kartoffelgratin

Rumpsteak an Whisky - Calvados - Jus

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Whisky / Calvados / Bratkartoffeln

Brust vom Eifeler Prachthahn auf Tagliatelle

Chutney von Tomaten / Auberginen / Zucchini / Staudensellerie / Paprika /
Zwiebeln

Brust vom Eifeler Prachthahn an Kräuterseitling

Butter / Sahne / Kräuter / Kartoffelgratin

 **aus der Pfanne.....** 

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenscheibe¹ dazu Pommes⁹

Wolfer Schweineschnitzel

mit frischen Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch⁹
dazu Pommes⁹

Schweineschnitzel an Pfefferrahm

an Sauce Demiglace mit grünem Pfeffer / Cognac / Sahne
dazu Rösti

 **lecker Fisch** 

Frisches Lachsfilet gebraten an Rieslingsahne

von Ingwer / Knoblauch / Thymian / Rosmarin
auf Tagliatelle

in Olivenöl gebratenes Lachs und Zanderfilet

auf Saisongemüse
Thymian / Rosmarin / Rösti

Ofenkartoffel an hausgebeiztem Lachs

Koriander / Ingwer / Knoblauch / Zitronengras
Petersilie / Schnittlauch / Quark / Schmand /
Wildkräutersalat

Vegetarisch

Gemüselasagne Mediterran an Wildkräutersalat

Auberginen / Zucchini / Paprika / Tomaten

Ofenkartoffel

mit Knoblauch / Petersilie / Schnittlauch / Quark / Schmand /
Wildkräutersalat

hausgemachte Semmelknödel an Kräuterseitlingen

Sahne / Kräuter / Tomaten / Parmesan

Salatvariationen mit ...

Hähnchenbruststreifen
Haus gebeiztem Lachs
kleiner Beilagensalat

Allergene Stoffe

Auf Wunsch können Sie gerne in unsere Allergen Karte einsehen.

Falls sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, lassen Sie es und bitte wissen. Wir beraten Sie gern.
Am besten ist es je doch, Sie sagen uns was Sie Essen dürfen und was wir zum gewünschten Gericht weg
lassen sollen.

In unseren handwerklich produzierenden Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer
Kreuzkontamination, daher können wir nicht generell ausschließen, dass Lebensmittel bzw. Produkte
miteinander in Berührung kommen.

Alle Preise incl. MwSt. und Service

Inhaltstoffe:

¹ koffeinhaltig, ² Farbstoffe, ⁴ Konservierungsstoffe, ⁶ Süßstoffe, ⁹ Schwefel