

Moseltypische Kleinigkeiten

<i>Hausgemachte klare Hühnersuppe mit feiner Gemüseeinlage sowie Markklößchen</i>	<i>5,20</i>
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe mit leckerer Blutwurst und Bauernbrot</i>	<i>5,50</i>
<i>1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Tomatenwürfeln dazu Toastbrot</i>	<i>8,50</i>
<i>Winterlicher Feldsalat mit Hausdressing garniert mit Granatapfel und Parmesan</i>	<i>6,50</i>
<i>Norwegischer Räucherlachs an Kartoffelrösti mit Zitronen-Joghurt-Dip</i>	<i>9,50</i>
<i>Klein</i>	<i>6,30</i>

Unsere Winter Highlights

<i>Schweinefiletmedaillons</i>		16,80
<i>mit frischen Champignons dazu Buttergemüse und Kartoffelrösti</i>	<i>Klein</i>	14,30
<i>Rumpsteak „Hofmeister“</i>		21,00
<i>mit leckeren Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes und frischer Salat</i>		
<i>Kalifornische Sinfonie</i>		15,90
<i>Schweine-Porton-Bleu gefüllt mit Schinken, Käse und Spargel dazu Kroketten und frischer Salat</i>		
<i>Schweineschnitzel</i>		15,50
<i>mit einer pikanten Provoncalsauce</i>	<i>Klein</i>	13,50
<i>mit Champignons, Tomaten und frischen Kräutern dazu Pommes und frischer Salat</i>		
<i>Hähnchenbrust „Florentiner Art“</i>		14,30
<i>gefüllt mit Spinat und Feta-Käse dazu reichen wir Bandnudeln und knackigen Blattsalat</i>		
<i>Omelett mit Rahmchampignons</i>		12,50
<i>dazu reichen wir Bratkartoffeln und frischer Salat</i>		

Unsere immer gern gegessenen Klassiker

Käsespätzle 11,30
mit Röstzwiebeln und frischer Salat

gedünsteter Lachs in Riesling 19,50
dazu eine feine Sahnesauce mit frischem Dill
dazu heimische Kartoffeln und frischer Salat

gebackener Seelachs 11,80
in einer Knusperpanade mit selbstgemachter Remoladensauce
dazu heimische Kartoffeln und frischer Salat

Pizzatoast 11,50
mit Salami frischer Paprika, leckeren Tomaten,
Champignons gratiniert mit Käse

Toast „Chasseur“ 12,70
mit Schweinefilet und frischen Champignons
gratiniert mit Käse