

## hausgemachte Suppen

Euro

Rieslingcremesuppe mit Kalbfleisch und Gemüse	4,70
Gulaschsuppe	5,20
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,10
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen	5,10

## Vorspeisen

2 Reibekuchen mit Räucherlachs	8,90
6 Schnecken in Knoblauchbutter, Weißbrot	7,90
Bandnudeln mit Scampis und Champignons	10,90
Scampis andalusische Art in Olivenöl und Knoblauch, Weißbrot	11,80

Inklusivpreise

## Salate und kalte Speisen

Euro

Großer Salatteller vom Büffet	8,90
mit Räucherlachs, Meerrettich u. Preiselbeeren	11,90
mit gebratenen Putenbruststreifen	11,90
Tartar mit Ei	
Brot und Butter	11,90
Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken, reichhaltig garniert	8,90
Strammer Max	
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	9,90

## Vegetarisches

Blumenkohl-Käsebratling mit Kräuterkäsesoße	
Spätzle und Salat vom Büffet	10,90
Bandnudeln mit Spinat-Champignonsoße	
Salat vom Büffet	10,90

Inklusivpreise

# hausgemachtes Moselländisches Euro

<b>Leberklöße mit Specksoße</b> Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>10,30</b>
<b>Schlachtteller Blut- u. Leberwurst, Kesselfleisch</b> auf Gräwes (Kartoffelpüree und Sauerkraut gemischt)	<b>10,30</b>
<b>Fleischkäse mit Spiegelei</b> Bratkartoffeln und Salat vom Büfett	<b>10,30</b>
<b>Hackfleischbällchen in Kräutersoße</b> Salzkartoffeln und Salat vom Büfett	<b>10,50</b>
<b>Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße</b> Salzkartoffeln und Salat vom Büfett	<b>13,50</b>
<b>Eisbein auf Gräwes</b> (Kartoffelpüree und Sauerkraut gemischt)	<b>13,70</b>
<b>Rinderzunge in Madeirasoße</b> Kroketten und Tagesgemüse	<b>13,70</b>
<b>Sauerbraten Rheinische Art</b> Spätzle und Salat vom Büfett	<b>13,90</b>
<b>Kalbsleber mit Calvados-Apfelsoße</b> Salzkartoffeln und Salat vom Büfett	<b>16,50</b>

Inklusivpreise

	Euro
Schweinebäckchen auf Biersoße Bohngemüse und Salzkartoffeln	14,50
Gebratene Schweinehaxe Sauerkraut und Salzkartoffeln	16,50
*****	
Bandnudeln mit Sc. Bolognese und Salat vom Büfett	10,90

## aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel Pommes frites und Salat vom Büfett	12,90
Champignonrahmschnitzel vom Schwein Pommes frites und Salat vom Büfett	13,90
Schweinerückensteak mit frischen Champignons Bratkartoffeln und Salat vom Büfett	15,50
Putenschnitzel in Sesampanade Tagesgemüse und Pommes frites	11,70
Maispouardenbrust auf Käsesoße Spätzle und Salat vom Büfett	14,30

Inklusivpreise

	Euro
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	
<b>Pommes frites und Salat vom Büfett</b>	<b>16,50</b>
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> (gefüllt mit Käse u. gekochtem Schinken)	
<b>Pommes frites und Salat vom Büfett</b>	<b>18,90</b>
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>	
<b>Bohngemüse und Bratkartoffeln</b>	<b>18,90</b>
<b>Rinderfilet auf Pfeffersoße</b>	
<b>Kroketten und Salat vom Büfett</b>	<b>24,90</b>
<b>Wildragout</b>	
<b>Spätzle und Preiselbeerbirne</b>	<b>16,90</b>
<b>Geschmorte Lammhaxe</b>	
<b>Bohngemüse und Salzkartoffeln</b>	<b>17,70</b>

## aus Fluss und Meer

<b>Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße</b>	
<b>Pommes frites und Salat vom Büfett</b>	<b>10,80</b>
<b>Forelle „Müllerin“</b>	
<b>Salzkartoffeln und Salat vom Büfett</b>	<b>15,90</b>
<b>Gebratener Zander</b>	
<b>auf Gräwes</b> (Kartoffelpüree und Sauerkraut gemischt)	<b>16,80</b>

**Inklusivpreise**

## zum Abschluss etwas Süßes

	Euro
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	4,40
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,40
Gemischtes Eis mit Sahne	3,90
Rote Grütze mit Rahm	4,90
Schokoladenküchlein mit Vanilleeis, Sahne und Himbeermark	5,50

## Kaffee und Tee

Pott Kaffee	3,00
Pott Tee (schwarz, grün, Pfefferminz, Früchte, Kamille)	2,40
Espresso	2,10
doppelter Espresso	3,90
Espresso macchiato	2,40
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	2,80
Latte macchiato	3,00