

## Treidelpfad Genüsse

### **Vorspeisen Tapas** 14,50

Karotten- Ingwer Suppe mit Crunch

Hausgebackener Lauchkuchen

*Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Leitzgen*

### **Gebackener Camembert** 16,50

in Eifeler Honig karamellierte Trauben, dazu Rucola, gerösteten Walnüssen an Kräuterpesto

*Weinempfehlung: Riesling 1752, Weingut Dehren, Opa Erichs Lieblingswein*

### **Kalter Teller** 16,50

Fein aufgeschnittenes Roastbeef, kalt serviert an Sauce Tartare

Getoastetes Brot

*Weinempfehlung: Grauburgunder trocken, Weingut Fischer*

### **Mosel Tapas** 33,80

Karotten- Ingwer Suppe mit Crunch

Hausgemachter Lauchkuchen

Fischfilet an Graupenrisotto mit Trauben und Speck

½ Mensch – ½ Teufel (Blutwurst und Leberwurst gebraten) mit Apfelscheibe und gebratenen Kartoffelwürfel

*Weinempfehlung: Weißburgunder trocken, Weingut Kallfelz*

### **Putenmosaik im Speckmantel** 31,50

An geröstetem Gemüse und Kräutersauce mit Süßkartoffelpommes,

dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Sauvignon-Blanc trocken, Weingut Bretz*

### **Schnitzel „Halfen“** 31,90

Eifeler Schwein in Cornflakes Panade an Pilzen mit Pommes

dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Halfenschoppen trocken oder halbtrocken*



**Schnitzelburger „Treidelpfad“** 31,90

gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren, zwischen 2 Schnitzeln mit Pommes  
dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Fuchs*

**Steak vom Rind** 35,80

an grüner Pfeffersauce mit gebratenem Gemüse und Rösti  
dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Frühburgunder trocken, Weingut Amlinger & Sohn*

**Hirschgulasch mit Preiselbeeren** 32,80

an Nudeln mit gebratenen Pilzen  
dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Merlot, trocken, Weingut Oster-Franzen*

**Lachsfilet** 32,80

Auf cremigem Spitzkohl und Rösti  
dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Cabertin Rosé trocken, Weingut Walter J. Oster*

**Zander „Mosel“** 32,50

Knusprig auf der Haut gebraten auf Graupenrisotto  
mit Trauben und Speck, dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Quarzit Schiefer trocken, Weingut Franzen*

**Halfen Bowl** 25,90

Edamame, Linsenbolognese, Kürbis, Rote Bete, Blumenkohl, Pilze, Nüsse und Kerne,  
und Cranberry-Couscous, dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Mosaik Cuvée des Blancs, Weingut Ring*

**Bandnudeln „Moselgenuss“** 29,90

an Kürbisragout mit gebratenen Garnelen, Kürbiskernpesto und Parmesanschaum  
dazu ein vitaminreicher Salatteller

*Weinempfehlung: Schieferspiel, Riesling trocken, Weingut Hüls*

***Vegane Gerichte oder Allergien? Sprechen Sie uns drauf an.***

***Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie nach der Dessertkarte.***