

Treidelpfad Genüsse

Vorspeisen Tapas 14,50

Cremige Kürbissuppe mit Croutons

Winzersülze mit Trauben an Vinaigrette

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Leitzgen

Lachs Tiradito 15,50

Kurz gebratener Lachs an Fischsoße, Avocado, Tomate, Koriander, Rotzwiebel

Weinempfehlung: Blanc de Noir, Weingut Clemens, trocken

Gebackener Camembert 13,50

mit Eifeler Honig karamellierte Trauben, Rucola, Walnüsse

Weinempfehlung: Grauburgunder feinherb, Weingut Lenz

Mosel Tapas 36,80

Cremige Kürbissuppe mit Croutons

Winzersülze mit Trauben an Vinaigrette

Fischfilet an Kürbisrisotto mit Kräuterpesto

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

Weinempfehlung: Weißburgunder Reserve trocken, Weingut Bretz

Putenröllchen „Traube“ 31,50

Im Speckmantel an Honig-Senfsauce (Senf von der Cochemer Senfmühle)

auf Bandnudeln und Wildbrokkoli an karamellisierten Trauben, dazu ein Salatteller

Weinempfehlung: Sauvignon-Blanc trocken, Weingut Bretz

Schnitzel „Treidelpfad“ 32,90

Eifeler Schwein in Cornflakes Panade

- Mit Ziegenkäse überbacken und Preiselbeeren oder
- Pilzragout in Rahm

dazu Pommes und vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Riesling 1752 Opa Erichs Lieblingswein



Steak vom Eifeler Rind mit Kräuterbutter 35,80

an herzhafter Thymianjus, Kürbis-Blumenkohl-Ragout und Drillingen
dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Frühburgunder trocken, Weingut Amlinger & Sohn

Rinderbäckchen an gerösteten Pilzen 32,80

Wurzelgemüse, Rösti und dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Merlot, trocken, Weingut Oster-Franzen

Kabeljau unter Kräuter-Parmesankruste 31,80

an Bohnen-Kartoffelragout, dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Mosaik Cuvée, trocken, Weingut Ring

Lachsfilet 34,50

Kürbisrisotto mit gerösteten Maronen

dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Quarzit Schiefer trocken, Weingut Franzen

Herbst Bowl 25,90

Edamame, Kürbis, rote Bete, Blumenkohl, Pilze, Kräuterpesto

dazu vitaminreicher Salatteller - vegan

Weinempfehlung: Gewürztraminer & Riesling halbtrocken, Weingut Dax

Bandnudeln „Moselherbst“ 29,90

An Kürbis-Linsenragout, gebratenen Garnelen, Kräuterpesto

und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Schieferspiel, Weingut Hüls

Vegane Gerichte oder Allergien? Sprechen Sie uns drauf an.

Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie nach der Dessertkarte.