

Treidelpfad Genüsse

Vorspeisen Tapas

14,50

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse

Herzhafter Windbeutel mit Leberwurstcreme

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Leitzgen

Lachs Tiradito

15,50

Kurz gebratener Lachs an Fischsoße, Avocado, Tomate, Koriander, Rote Zwiebel

Weinempfehlung: Blanc de Noir, Weingut Clemens, trocken

Gebackener Camembert

13,50

mit Eifeler Honig karamellierte Trauben, Rucola, geröstete Walnüsse

Weinempfehlung: Grauburgunder feinherb, Weingut Lenz

Mosel Tapas

36,80

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse

Herzhafter Windbeutel mit Leberwurstcreme

Fischfilet an Graupenrisotto mit Gurken und Kräuterpesto

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

Weinempfehlung: Weißburgunder Reserve trocken, Weingut Bretz

Putenmosaik im Speckmantel

31,50

mit gebratenem Gemüse an Knoblauchsauce mit Süßkartoffelpommes,

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



Kalbsleber gebraten

30,20

an Bratkartoffeln, Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und herzhafter Sauce

Weinempfehlung: Cabertin Rosé trocken, Weingut Walter J. Oster

Steak vom Eifeler Rind mit Kräuterbutter

35,80

an herzhafter Thymianjus, gebratener Rote Bete und Blumenkohl mit 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

auf Graupenrisotto mit Gurken und Kräuterpesto

dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Quarzit Schiefer trocken, Weingut Franzen

Halfen Bowl

25,90

Edamame, Linsenragout, rote Bete, Blumenkohl, gebratener Rosenkohl, Pilze, Kräuterpesto
dazu vitaminreicher Salatteller - vegan

Weinempfehlung: Gewürztraminer & Riesling halbtrocken, Weingut Dax

Bandnudeln „Moselfrühjahr“

29,90

An gebratenem Knoblauch, Tomaten und Spinat dazu Garnelen und Kräuterpesto
mit gerösteten Kernen, 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.