Treidelpfad Genüsse

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen Tapas 13,00

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse

Karamellisierter Ziegenkäse mit Chutney

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Leitzgen

Gebackener Camembert 16,50

in Eifeler Honig karamellisierte Trauben, dazu Rucola, gerösteten Walnüssen an Kräuter Pesto

Weinempfehlung: Riesling 1752, Weingut Dehren, Opa Erichs Lieblingswein

Burrata 16,50

mit gebackenen Tomaten, Kürbiskern Pesto und Rucola, geröstete Kürbiskerne

Weinempfehlung: Kallfelz Rosé, trocken, Weingut Kallfelz

Kalter Teller 18,50

Fein aufgeschnittenes Roastbeef, kalt serviert an Sauce Tartare auf gebackenem Rösti

Weinempfehlung: Grauburgunder trocken, Weingut Fischer

Mosel Tapas 31,90

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse

Karamellisierter Ziegenkäse mit Chutney

Fischfilet an Graupenrisotto mit Trauben

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

Weinempfehlung: Weißburgunder trocken, Weingut Kallfelz

Maishähnchen 31,50

Gefüllt mit Pilzen auf Graupenrisotto mit Kürbis

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Sauvignon-Blanc trocken, Weingut Bretz

Vegane Gerichte oder Allergien? Sprechen Sie uns drauf an.

Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie nach der Dessertkarte.

Schnitzel „Halfen“ 31,90

Eifeler Schwein in Cornflakes Panade cremigen Pilzen mit Pommes

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Halfenschoppen trocken oder halbtrocken

Schnitzelburger „Treidelpfad“ 31,90

gebackener Ziegenkäse mit Trauben und geräucherte Mango Mayonnaise,

zwischen 2 Schnitzeln mit Pommes, dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Fuchs

Steak vom Rind 35,80

an Thymiansauce mit gebratenem Gemüse und Rösti

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Frühburgunder trocken, Weingut Amlinger & Sohn

Lachsfilet mit Kürbiskernkruste 32,50

auf cremigen Kürbis und Rösti, an Rote Bete Sauce

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Cabertin Rosé trocken, Weingut Walter J. Oster

Zander „Mosel“ 32,50

Knusprig auf der Haut gebraten an Graupenrisotto

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Quarzit Schiefer trocken, Weingut Franzen

Vitalgenuss „Halfen“ 26,90

Kürbis aus dem Ofen auf Sesam Kichererbsen Creme mit Edamame und Brokkoli Bällchen

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Mosaik Cuvée des Blancs feinherb, Weingut Ring

Bandnudeln „Moselgenuss“ 29,90

an Tomaten und Spinat mit gebratenen Garnelen, Knoblauch und Parmesanschaum

dazu ein vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Schieferspiel, Riesling trocken, Weingut Hüls