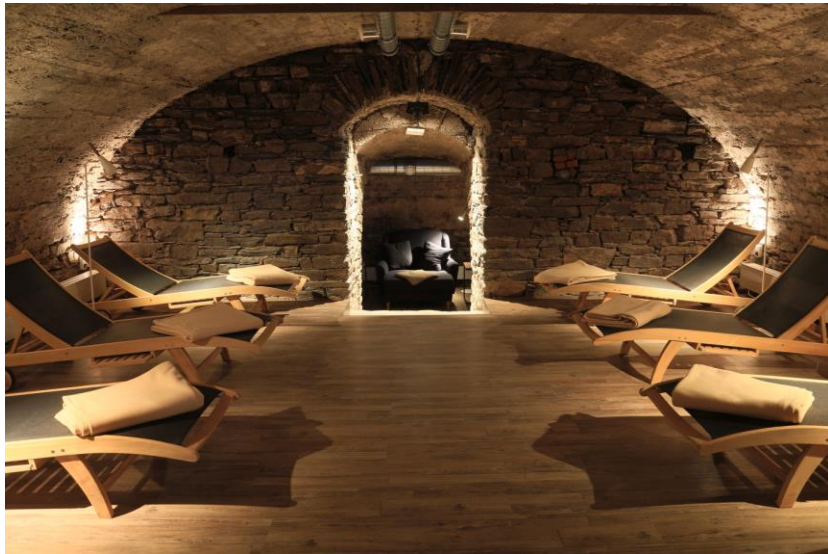


Malerisch – Menschlich – Mosel!



Öffnungszeiten Hotel & Restaurant:
Täglich von 13 bis 22 Uhr
Mittwochs 17 bis 22 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr



Neu Villa 1894: Wellness & Wohnen
außergewöhnlicher Saunalandschaft
Kosmetik & Massagen mit hochwertigen Produkten von BABOR
Wohnzimmer mit Kaffee & Kuchenecke
Garten & Liegewiese
eMobility für Autos & Räder, Fahrradgarage

Herzhaftes ...Moseltypisches

Anfangsflirt

Kir Helene 0,1l **5,00**

(Secco mit Birnenschnakör)

Kir Halfenstube 0,1l **5,00**

(Secco mit Aperitifessig)

Kir d'Amour 0,1l **5,00**

Secco mit Elixier d'Amour - aus süßen, dunkelroten Kirschen, roten Weinbergpfirsichen und Gin

Mosel Hugo 0,2l **5,00**

Rosecco mit Holunderblütensirup, Minze

Aperol Spritz 0,2l **5,00**

Rosecco 0,1l **4,00**

(Secco vom Spätburgunder trocken)

Wermio 2 cl **3,50**

Rosé oder Riesling Vermouth

Portos 2 cl **3,50**

Weinaperitif, rot oder weiß

Moselfräulein 0,2l **4,00**

Traubensaft, Wasser, Aperitifessig, alkoholfrei

Gurken-Tonic 0,2l **3,00**

Tonic Water mit Gurke, alkoholfrei

Eppes Warmes für de Magen – hausgemachte Suppen

Süßkartoffel-Orangen Suppe **6,50**

mit Chili-Garnele

„Bacchus Suppe“ **4,50**

Winzer Cremesuppe mit Riesling und Senf von der Cochemer Senfmühle



Tagessuppe (laut Halbpension-Menü) **4,50**

Einsteiger (Vorspeise)

Lachstatar **8,80**

an mariniertem Gemüse, Zitrone
dazu Crostini

Weinempfehlung: Pätter, Weißburgunder classic, Weingut Dehren, Ellenz-Poltersdorf

Jetzt passt doch am besten
unser Halfenschoppen
Riesling-Hochgewächs
trocken, halbtrocken,

Blutwurstpraline mit Mandelkruste **9,50**

an karamellisierten Apfelchutney, Crostini

Weinempfehlung: Schieferspiel, halbtrocken, Weingut Markus, Hüls

Panna Cotta vom Ziegenkäse **10,50**

an Trilogie von der roten Bete, Topping Oliven Crumble

Weinempfehlung: Villa 1894 Chardonnay, barrique ausgebaut, trocken



Unsere Durchstarter

Gesund & Vital Teller“

15,80

Gegrillter Kohlrabi an Jungzwiebel und Blumenkohl Couscous
Süßkartoffelcreme

Weinempfehlung: Grauburgunder, trocken, Weingut Schlagkamp-Desoye



Gnocchi-Gemüse-Pfanne

15,80

mit Ziegenkäse kurz überbacken, Preiselbeeren

*Weinempfehlung: Halfenschoppen, trocken,
aus dem eigenen Weinberg*



Linsen-Curry

14,80

mit Gemüsevariation und Mandeln

*Weinempfehlung: Rotwein Cuvée, trocken,
aus dem eigenen Weinberg*



Beilagensalat 5,00

Unsere Empfehlung:
Ein täglich neu kreierter Gaumenschmaus
4-Gang-Menü 26,50€
Fisch oder Fleisch oder vegetarisch?
Worauf haben Sie Lust?
Neugierig? Zu lesen auf der separaten Menükarte.

Allergien? Lebensmittelunverträglichkeiten? Die Übersicht der Allergene sowie Zusatzstoffe können Sie in der separaten Karte lesen. Sprechen Sie uns drauf an. Aus eigener Erfahrung in der Familie mit Unverträglichkeiten kochen wir gerne nach Ihrer Gesundheit.

Schmeckt nach Mee(h)r

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 21,80

an Fenchelgemüse mit cremigem Riesling-Risotto

Weinempfehlung: Breda Riesling, trocken als Flaschenwein

Kabeljau Filet 21,80

Rote Bete aus dem Ofen, Linsen und feines Schnittlauch-Öl

Weinempfehlung: Blanc de Noir, trocken, Weingut Clemens, Ellenz-Poltersdorf

Fisch will dreimal schwimmen: Im Wasser, im Schmalz, im Wein.

- Alte Küchenweisheit –

Lecker, regional und frisch: unsere Lieblinge

Schnitzel „Treidelpfad“ in Cornflakes Panade 16,80

mit Tomaten und Ziegenkäse gratiniert, Preiselbeeren

an Pommes frites

Salat vom Buffet

Meine Weinempfehlung: RIESLING 1 7 5 2, feinherb, Opa Erichs Lieblingswein

Rinderbäckchen an eigenem Jus 25,50

Kartoffelstampf mit Senf von der Cochemer Senfmühle

gedünstete Zuckerschoten

Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Red Calmont, Merlot trocken, Weingut Oster-Franzen, Bremm

Ente an Eifel-Honig-Soße 22,80

zart gebraten, dazu junge Schmorkarotte und Herzoginkartoffeln

Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Kallfelz Rose, trocken, Weingut Kallfelz, Zell

Döppekooche 14,80

Hausgemachter regionaler Kartoffelkuchen mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Blutwurst

Kräutersoße mit Riesling

Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Halfenschoppen, trocken, aus dem eigenen Weinberg

Kraftmacher für die nächste Wandertour:

St. Urban Teller 22,80

Medaillons vom Eifeler Schweinefilet Specksoße

dazu reichen wir eine feine Creme vom Sellerie und gebratenem Chicoree

Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Dreiklang, Cuvée, halbtrocken, Weingut Dehren, Ellenz-Poltersdorf

Rumpsteak nach Art des Hauses 25,50

an Balsamico-Rotweinzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites

Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Spätburgunder trocken barrique, Weingut Clemens, Poltersdorf

Kindergerichte

(Spielsachen finden Sie im Schrank unter dem Fernseher in der rechten Tür)

Holzällerteller

4 Nürnberger Rostbratwürstchen

dazu Pommes mit Ketchup oder Mayonaise

6,00

Schnitzel Miss Piggy

Schnitzel vom fröhlichen Schwein

Pommes frites, Ketchup

8,50

Lustiger Moselaner

Penne-Nudeln mit Tomatensoße

6,00



Was Süßes geht immer noch...
z.B. unser Tagesdessert 5,00 €

Kaffee Vanille 3,70
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Kaffee Riesling 5,00
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Rieslingtrester

Birnenschnakör-Becher 5,50
2 Kugeln Schokoeis mit Birnenschnakör, Sahnehaube
Nicht zu scharf, nicht zu süß, einfach nur lecker

Tresterpläumchen 5,50
2 Kugeln Vanilleeis mit marinierten Riesling- Tresterpflaumen
Sahnehaube

Hausbecher 5,50
2 Kugeln Vanilleeis mit roten Weinbergpfirsichen, hausgemacht
Sahnehaube

Parfait vom roten Weinbergpfirsich 8,50
mit Weinbergpfirsichen und Sahnehaube
Dazu empfehlen wir einen Weinbergpfirsichlikör.

Trilogie von Waldfrüchten 9,50
Leichtes fruchtiges Mousse, Waldfrüchte und Sorbet
Dazu empfehlen wir einen Elixier d'Amour.

Schokoküchlein 9,50
mit Mousse au chocolate und Kaffeeeis

Sorbet mit Secco 6,00

Weinempfehlung zum Dessert:
Auslese edelsüße, Weingut Markus Hüls, Kröv 0,375l 19,00
Himmlich. Ein Traum.

zum Abschluss einen leckeren Digestif oder Lust auf Kaffee?

Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso oder Cappuccino

Vielleicht etwas Moseltypisches?

Moselfeuer, Moselhefe, Moseltrester, Dornfelderkräuterlikör, Bohem, Walnuss auf Brandy
Obstbrände: Mirabelle, Pfirsich, Zwetschgen, Williams Christ
Liköre: Peesch, Birne, Dornfelder, Kaffee
Alter Moselbrand, Whisky Torf, Eifel Whisky

Unsere kleine Hotel Halfenstube Chronik:

Das Hotel Halfenstube wird seit vielen Jahren von Familie Klinge geführt.

Frau Ursula Klinge übernahm es von ihren Eltern im Jahre 1973. Herr Erich Klinge kam als Hesse über die Bundeswehr zu den Moselanern und „angelte“ sich die junge Winzersfrau. Gemeinsam führten sie 40 Jahre dieses idyllische Hotel. Drei Kinder (Kerstin, Silvia, Miriam) wuchsen heran. Inzwischen sind auch schon drei Enkelkinder mit dabei (Emil, Paula, Peter). Über die Jahre wurde natürlich viel geändert:

1989: Großbrand, das Nachbarhaus, wo jetzt ein kleiner Dorfplatz ist, brannte nieder und der Wind übertrug die Flammen ins Hotel. Der damals angefangene Neubau brannte nieder.

1993/1995: enormes Hochwasser (1,70 m im Restaurant, bis zur Hälfte des Parkplatzes oberhalb des Hotels)

2000: Neubau, die Gästezimmer in der 1. Etage werden gebaut

2005: Neubau, die Gästezimmer in der 2. Etage werden gebaut

2008: schwerer Hagelschaden Ende Mai, Hotel und Weinberge werden schwer beschädigt

2011: Riesling Deluxe, 2 moderne Gästezimmer mit vielen Extras werden gebaut

2012: Verschiedene Auszeichnungen wie Servicequalität Deutschland, Wanderbares Deutschland, Bester Schoppen, Initiative Dachmarke Mosel

2013: 40. Betriebsjubiläum Ursula Klinge

2014: Betriebsübergabe an Tochter Silvia Hees

großer Umbau des Stammhauses aus 1752 mit Themenzimmern, Winzersuite und Privat-SPA

Auszeichnung: Sieger „Neuentdeckung des Jahres 2014“

2015: **Hotel erhält 3 Sterne Superior** mit neuem Hoteleingang

Bett & Bike Betrieb des Monats April 2015

2016: Komplettrenovierung des Erdgeschosses – das neue Restaurant „Treidelpfad“

Lobby, Winzerstube, Mosel Kreativ Raum für kleine Tagungen, Feiern oder Weinproben.

März: Wir schließen uns der Kooperation *Landidyll* an.

2017: mehr Parkplätze für Ihr Auto, mehr Raum für Ihre Räder

2017/2018: Komplettsanierung Küche, Backstube, Spülküche,
Chef's Table- Ihr Lieblingsplatz in der Küche

2018: **Villa 1894: Wellness & Wohnen**, außergewöhnlicher Saunalandschaft, Kosmetik & Massagen mit

hochwertigen Produkten von BABOR, Wohnzimmer mit Kaffee & Kuchenecke, Garten & Liegewiese,

eMobility für Autos & Räder, Fahrradgarage

2019: 4 Sterne für die Halfenstube & Villa 1894 – wir freuen uns.



Lieblingsplatz in der Küche

Genießen am Chefs Table

Dekorierter Tisch im Küchenbereich - hautnah & live

Mosel-Aperitif

Gruß aus der Küche vorneweg

Genießer-Menü mit 5 Gängen

Begleitende Weine

59,00 € pro Person (2 bis 4 Personen)

Küchenparty

am 28. November und 05. Dezember 2020

Winzer hautnah kennenlernen

Exzellente Weine verkosten

Moseltapas vorneweg mit Sektempfang

Genießer-Menü an verschiedenen Stationen in der Küche und Backstube

Begleitung von Dirko Juchem bzw. Heinz Probst

65,00 € pro Person

alle Veranstaltungen mit Voranmeldung

Advent an der Mosel

Genießen Sie die besinnliche Zeit in der Halfenstube mit außergewöhnlichem Spa Bereich.