

Malerisch – Menschlich – Mosel!



Öffnungszeiten Hotel & Restaurant:
Täglich von 8 bis 22 Uhr
Mittwochs von 8 bis 11 sowie 17 bis 22 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr

- Direkt am Moselsteig & Moselradweg
- Schönste Moselterrasse & Sonnen-Dachterrasse
- Deluxe-Zimmer mit Moselblick & Balkon
- Regionale Spezialitäten
- Spa Halfenscheune
- Parkplatz & WLAN gratis



Hotel · Weinhaus
Halfenstube



MEGA · MUTIG · MOSELLIEBE

NEU 2018 **Wellness & Wohnen**

Wohlfühlzimmer mit geräumiger exkl.
Saunalandschaft · Wellness-Bistro mit
Wohnzimmerfeeling · Beauty- & Massage
große Liegewiese · Außen-Whirlpool ...



Landidyll **Hotel Weinhaus Halfenstube**
Moselweinstraße 30 · 56820 Senheim-Senhals/Mosel
Tel. +49 (0) 26 73 - 45 79 · www.halfenstube.de



Pfifferling-Genießer Menü

Gruß aus der Küche

Cremesuppe vom frischen Pfifferling 6,50

Elbling trocken, Weingut Leitzgen, Bremm/Calmont

Debbekooche „Pfifferling“ 8,50

mit Zwiebeln, Speck und Pfifferlingen

„Pätter“ Weißburgunder, trocken, Weingut Dehren, Poltersdorf

Vitaminreiches vom Salatbuffet

mit diversen Dressings

Zart gebratenes Schweinefilet 19,80

*Halfenschoppen halbtrocken, aus dem eigenen Weinberg
oder*

Zanderfilet 19,80

Chardonnay, trocken, Weingut Fuchs, Pommern

mit Meerrettich - Rahmsoße und frischen Pfifferlingen

Bandnudeln

Cocktailtomaten und Rucola


Himmlische Dessertvariation 7,50

Riesling Spätlese, Edelsüß, Weingut Hommes, Ernst


Als komplettes Menü 39,00

mit 5 begleitenden Weinen 49,00

„Land schafft Qualität“ das kulinarische Versprechen der -Hotels & Restaurants

Die  Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradiation, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region. Dies gilt insbesondere auch für das Fleisch, welches sie überwiegend aus kontrollierter Aufzucht von heimischen Bauern beziehen.

Alle Gerichte dieser Regionalen  Speisekarte sind garantiert:
frei von Geschmackverstärkern und Konservierungsstoffen, ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt, mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet, natürlich lecker

Herzhaftes ...Moseltypisches

Anfangsflirt

Kir Helene 0,1l 4,50
(Secco mit Birnenschnakör)

Kir Halfenstube 0,1l 4,50
(Secco mit Aperitifessig)

Winzer-Sekt 0,75l 21,50
Trocken oder brut, Weingut Clemens, Ellenz-Poltersdorf

Eppes Warmes für de Magen – hausgemachte Suppen

„Bacchus Suppe“ 4,00
Winzer Cremesuppe mit Riesling und Senf von der Cochemer Senfmühle



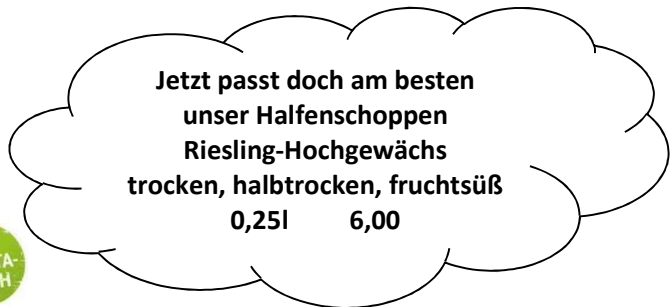
Tomatencremesuppe 4,00
mit Basilikum, schmeckt wie Sommer pur



Tagessuppe (laut Halbpension-Menü) 4,00

Einsteiger

Weinkäse „Halfenstube“ 5,50
1 Weinkäse, moselländisch mariniert
dazu Roggenbrot und Butter



Ziegenkäse 10,50
mit Honig-Feigensoße, Brot und Butter
Weinempfehlung: Gelber Muskateller, edelsüß, Weingut Stülb, Zell



Schinkenteller 10,50
Schinken vom Wild und Schwein
Heimisches zum Schlemmen, mit Brot und Butter
Weinempfehlung: Halfenschoppen, trocken aus dem eigenen Weinberg

Unsere Durchstarter

Penne „Halfenstube“ 14,80

Penne - Nudeln in Hummerbutter mit Spinat,
Kirschtomaten und Grana Padano – Käse
vegetarisch ohne Hummerbutter möglich

Weinempfehlung: Halfenschoppen, halbtrocken, aus dem eigenen Weinberg



Gnocchi-Gemüse-Pfanne 14,80

mit Ziegenkäse kurz überbacken

Weinempfehlung: Halfenschoppen, trocken, aus dem eigenen Weinberg



Beilagensalat 5,00

Unsere Empfehlung:
Ein täglich neu kreierter Gaumenschmaus
4-Gang-Menü
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 18,80

Gnocchis mit hausgemachtem Pesto und knackigem Gartengemüse, Salat vom Buffet
Weinempfehlung: Breda Riesling, trocken

Kabeljau Filet 18,80

auf einem Beet von Tomaten, Zwiebeln und Riesling-Sud
Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet
Weinempfehlung: Schiefer Riesling, trocken, Weingut van Volxem, Saar

**Fisch will dreimal schwimmen: Im Wasser, im Schmalz, im Wein.
- Alte Küchenweisheit –**

Lecker, regional und frisch: unsere Lieblinge

Schnitzel „Treidelpfad“ in Cornflakes Panade 15,80

mit Tomaten und Ziegenkäse gratiniert
an Pommes frites und Salat vom Buffet
Meine Weinempfehlung: RIESLING 1 7 5 2, feinherb, Opa Erichs Lieblingswein

Steak „Winzer Art“ 19,80

Steak vom Schweinerücken mit herzhaften Speck-Röstzwiebeln und Weintrauben
Countrykartoffeln und Salat vom Buffet
Weinempfehlung: Quarzit Schiefer, Riesling trocken, Weingut Franzen, Top-Winzer der Calmont-Region

St. Urban Teller 19,80

Medaillons vom Schweinefilet im Käse-Speck-Mantel
feine Pfefferrahmsoße
dazu reichen wir Countrykartoffeln und Salat vom Buffet
Weinempfehlung: Halfenschoppen, Riesling, halbtrocken

Döppekooche 14,80

Hausgemachter regionaler Kartoffelkuchen mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Blutwurst
Kräutersoße mit Riesling und Salat vom Buffet
Weinempfehlung: Quarzit Schiefer, Riesling trocken, Weingut Franzen, Bremm

Kraftmacher für die nächste Wandertour:

Ente gut, alles gut 19,80

Barberie Entenbrust - zart gebraten, an Orangensoße
Herzoginkartoffeln und Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Dornfelder-Spätburgunder halbtrocken, aus dem eigenen Weinberg

Rumpsteak nach Art des Hauses 22,80

an Balsamico-Rotweinzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter
Herzoginkartoffeln und Salat vom Buffet

Weinempfehlung: Spätburgunder trocken barrique, Weingut Clemens, Poltersdorf

Kindergerichte

(Spielsachen finden Sie im Schrank unterm Fernseher in der Lobby rechte Türe)

Holzfüllerteller

4 Nürnberger Rostbratwürstchen
dazu Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise
6,00

Schnitzel Miss Piggy

Schnitzel vom fröhlichen Schwein
Pommes frites, Ketchup
7,00

Lustiger Moselaner

Penne-Nudeln mit Tomatensoße
5,50

Was Süßes geht immer noch...
z.B. unser Tagesdessert 4,50 €

Kaffee Vanille Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,70
Kaffee Riesling Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Rieslingtrester	5,00
Birnenschnakör-Becher 2 Kugeln Schokoeis mit Birnenschnakör, Sahnehaube <i>Nicht zu scharf, nicht zu süß, einfach nur lecker</i>	5,50
Tresterpfläumchen 2 Kugeln Vanilleeis mit marinierten Riesling- Tresterpflaumen Sahnehaube	5,50
Hausbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit roten Weinbergpfirsichen, hausgemacht Sahnehaube	5,50
Parfait vom roten Weinbergpfirsich mit Weinbergpfirsichen und Sahnehaube <i>Dazu empfehlen wir einen Weinbergpfirsichlikör.</i>	7,50
Sorbet mit Secco	6,00

Weinempfehlung zum Dessert:

Auxerrois lieblich, Weingut Dehren 0,1l **3,00**

Der ist einfach himmlisch.

„Alles Käse“

Käsevariation 9,50

mit Trauben und Salzstangen, auf Schieferplatte serviert

zum Abschluss einen leckeren Digestif oder Lust auf Kaffee?

Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso oder Cappuccino

Vielleicht etwas Moseltypisches?

Moselfeuer, Moselhefe, Moseltrester

Obstbrände: Mirabelle, Pfirsich, Zwetschgen, Williams Christ

Liköre: Peesch, Birne, Dornfelder

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

Neu 2018: Villa 1894: Wellness & Wohnen, Saunalandschaft, Beauty & Massagen, Wohnzimmer mit Kaffee & Kuchenecke, Garten & Liegewiese, eMobility für Autos & Räder



Sekt und Perlwein

Aperol Sprizz	0,2l	5,00
Mosel Hugo Rosecco mit Holunderblütensirup, Zitronenmelisse	0,2l	5,00
Rosecco Spätburgunder Rosé, trocken	0,1 l	4,00
Winzer-Sekt Trocken oder brut, rassiger Rieslingsekt, Flaschengärung Weingut Clemens, Ellenz-Poltersdorf	0,75l	21,50

Weißweine der Mosel

	0,1l	0,25l	0,75 l
<u>Trocken</u>			
2017 Halfenschoppen Riesling-Hochgewächs, aus dem eigenen Weinberg	3,00	6,00	17,00
2017 „Pätter“ Weißburgunder Patenonkel von Peter hat diesen wunderbaren Wein kreiert. <i>Weinempfehlung zum Zanderfilet</i>	3,00	6,00	17,00
2016/17 Rivaner Orange Weingut Leitzgen, Bremm, Calmon-Region <i>Den Wein sollte man probiert haben – auf der Maische vergoren.</i>	3,50	7,00	19,50
2016 Chardonnay Weingut Fuchs, Pommern Einer der besten „Moseljünger“ – einfach ein klasse Wein!	3,50	7,00	19,50
2016 Grauer Burgunder Weingut Fischer, Zell Ideal zu herzhaften Gerichten. Richtig Klasse.			19,50
<hr/>			
2016 Breva Riesling, Bruttig-Ernst-Valwig - Durch diese Weinberge verläuft ein toller Klettersteig. Mit jeder gekauften Flasche unterstützen Sie das Projekt „Breva Wein & Weg“.			23,80
<hr/>			
2016 Quarzit Schiefer Riesling, Weingut Franzen, Bremm <i>Top Winzer der Calmont-Region</i>			19,50
2016/17 Elbling Weingut Leitzgen, Bremm, Calmon-Region <i>Frischer leichter Sommerwein, säurearm</i>			18,50
2015 Kallfelz Riesling Kabinett <i>Großes Gewächs, Selection, Weingut Kallfelz, Zell, Bernkasteler Ring vollmundig, besonders, gehaltvoll</i>			33,00
2015 Schiefer Riesling Weingut van Volxem, Saar, VDP Wein Die kleine Schwester der Mosel			23,00

2016 Schieferspiel **28,00**

Weingut Markus Hüls, Kröv

Jungwinzer vom Kröver Naktarsch – Mein Geheimtipp für Sie!

Halbtrocken/Feinherb

2017 RIESLING 1752 **3,30 6,60 18,00**

Opa Erichs Lieblingswein, feinherb
Aus den besten Steillagen der Mosel

2017 Halfenschoppen **3,00 6,00 17,00**

Riesling-Hochgewächs, aus dem eigenen Weinberg
Nicht vergessen: Ein Fisch muss schwimmen!

2016/17 Grauer Burgunder **3,00 6,00 17,00**

feinherb, Weingut Lenz, Bullay
Tolles Ausflugsziel mit Einkehrmöglichkeit: **Onkel Tom's Hütte** in den Weinbergen

2015 Mosaik **4,00 8,00 24,00**

Cuvée des Blancs – mein Weißwein des Jahres 2017!
Weingut Ring, Cochem

2016 weisstattrot **3,50 7,00 20,00**

Rote Traube hell gekeltert. Säurearm und sehr fruchtig
Weingut Hommes, Ernst

2016 Dreiklang **3,50 7,00 20,00**

Cuvée aus den drei Rebsorten Chardonnay, Auxerrois, Grauburgunder
Halbtrocken, vollmundig, spritzig, kräftig – Mein Wein des Jahres!

2015 Ritterpfad **27,50**

Kabinett, *Große Lage VDP*
Weingut van Volxem, Saar
weniger Alkohol, mehr Fülle- ich verrate nicht, wie gut dieser Wein ist.....

2015 Riesling vom Roten Schiefer **21,00**

Weingut Rebenhof, Ürzig, feinherb
Schmecken Sie das einzigartige Terroir.

Lieblich

2017 Halfenschoppen 3,00 6,00 17,00
Riesling-Hochgewächs, aus dem eigenen Weinberg
Steilste Lage – Oma und Opa halten sich hier fit und bewirtschaften unsere Weinberge.

2017 Auxerrois 3,00 6,00 17,00
Weingut Dehren, Ellenz-Poltersdorf
Ein Gläschen davon versüßt Ihnen die Nachmittagsstunden auf unserer Sonnenterrasse.

2016 Gelber Muskateller 3,80 7,60 21,00
edelsüß, Weingut Stülb, Zell
Himmlisch, mehr muss nicht gesagt werden.

2017 Riesling Spätlese 3,50 7,00 19,50
gehaltvoll, Weingut Hommes, Ernst

Rosé und Rotweine der Mosel

0,1l 0,25l 0,75 l

Halbtrocken

2016 Dornfelder 2,60 5,50 15,50
feinherb-mild, Weingut Lenz, Bullay
Passt auch ideal zum Stück Kuchen und Kaffee.

2017 Spätburgunder Rosé 3,00 6,00 17,00
feinherb, Weingut Dehren, Poltersdorf
Aus Opa Erichs Weintrauben
Kennen Sie schon unsere Sinnesbank mitten in den Weinbergen? Gerne informieren wir Sie!

2017 Dornfelder – Spätburgunder 3,00 6,00 17,00
Weingut Dehren, Poltersdorf

2017 Only Erich 3,00 6,00 17,00
Rotling, Weingut Dehren, Poltersdorf
Schmeckt wie Erdbeerbowle und Sommer!

Trocken

2015 Dornfelder	3,00	6,00	17,00
Weingut Dehren, Poltersdorf			
2015 Spätburgunder Barrique	3,50	7,00	19,50
<i>im Barrique gereift</i> , Weingut Clemens, Poltersdorf			
2015 Red Calmont	4,00	8,00	24,00
Merlot aus der steilsten Weinlage, reif, fruchtig, weich, mit dezenter Barriquenote, Weingut Oster-Franzen, Bremm			

Wenn Sie nach Hause fahren und Wein mitnehmen möchten.....:

Trocken:

Halfenschoppen	0,75l	6,50
„Pätter“ Weißburgunder	0,75l	6,50

Halbtrocken:

RIESLING 1752	0,75l	6,80
Halfenschoppen	0,75l	6,50
Grauer Burgunder	0,75l	6,50

Lieblich:

Halfenschoppen	0,75l	6,50
Müller-Thurgau	0,75l	5,50

Rose und Rotweine von der Mosel:

Dornfelder-Spätburgunder halbtrocken	0,75l	6,80
Dornfelder trocken	0,75l	6,80
Dornfelder mild	0,75l	6,00
Spätburgunder Rose, feinherb	0,75l	6,80
Only Erich, Rotling, feinherb	0,75l	6,50

Wein & Sekt enthalten Sulfite.

Cocktails:

Campari Orange	6,50
Cuba Libre	6,50
Gin Tonic	7,50
mit Mosel-Gin vom roten Weinbergpfirsich	
Eifel-Whisky mit Cola	7,50
Mosel-Hugo	5,00
Rosecco mit Holunderblütenlikör und Zitronenmelisse	
Bacchus-Cocktail	7,50
Mosel Weinbrand, Cointrau, Zitronensaft	
Aperol Sprizz	5,00
Mosel-Fräulein	4,00
Traubensaftschorle mit Weinbergpfirsichessig, alkoholfrei	

Kaffeegenuß & Heißes

Kaffee- & Teespezialitäten beziehen wir von der Fa. Heimbs Kaffee.

Große Tasse Kaffee	3,00	
Große Tasse Schonkaffee	3,00	
Espresso	2,20	
Doppelter Espresso ¹⁷	4,00	
Milchkaffee	3,80	
Cappuccino	3,80	
Latte Macchiato	3,80	
Heiße Schokolade mit Sahne		4,00
Kaffee Mosel (Espresso mit Rieslingtrester)	4,50	
Irish Coffee (Kaffee, Whiskey, Sahnehaube)	5,50	
Grog von Rum	4,00	

Teekarte....

Glas Tee 2,20

Schwarzer Tee: Friesenmischung, Darjeeling, Ceylon

Rooibostee

Kräutertee: Kamille, Pfefferminze, Wiesenblüten

Früchtetee: Früchte, Hagebutte

Grüner Tee

NEU: 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)

Verschiedene Wasser

Gerolsteiner Mineralwasser
mit Kohlensäure, medium, naturell
0,25l 2,80 / 0,75l 6,00

Traubensaft direkt aus Opa Erichs
Weintrauben

Erfrischendes 0,2l

Apfelsaft 0,2l	2,20
Apfelsaftschorle 0,3l	3,00
Orangensaft 0,2l	2,20
Traubensaft 0,3l	3,00
Traubensaftschorle 0,3l	3,00
Coca-Cola ^{1, 17}	2,20
Cola light ^{1, 11, 17}	2,20
Gerolsteiner Orange	2,20
Gerolsteiner Zitrone	2,20
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 16}	2,20
Schweppes Tonic Water ¹⁶	2,20

Moseltypisches 2cl

Birnenschnakör	2,50
Dornfelderlikör	2,50
Peesch-roter Weinbergpfirsichlikör	2,50
Moselfeuer, Kräuterlikör	2,50
Kräuterlikör vom Roten Weinbergpfirsich	2,50
Winzerinnen-Kaffeesahnelikör	2,50
Moselhefe	2,50
Moseltrester	2,50
Williams Christ	2,50
Mirabellen	2,80
Band vom Roten Weinbergpfirsich	3,00
Eifel Whisky	4,00
Alter Mosel Weinbrand	4,00

Neu Sommer 2018:

Villa 1894 - Wellness & Wohnen

Großzügige Wohlfühlzimmer im ehemaligen
Winzerhaus

Villa Spa

Beauty & Massagen
Exklusive Saunalandschaft
Große Garten-Liegewiese
Ruheräume im historischem Gewölbekeller
Das Wohnzimmer

Bitburger vom Fass

Pils 0,3l	2,50
Pils 0,4l	3,00

Flaschenbiere

aus dem Hause Bitburger 0,33l	
Bitburger 0,0%	2,50
Radler ³	2,50
Radler alkoholfrei	2,50

Weizenbiere 0,5l

Erdinger alkoholfrei	4,00
Franziskaner Hefeweißbier	4,00