



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Suppen

<i>Zwiebelsuppe mit Rinke's Chardonnay (a,m)</i>	6,00 €
<i>Kürbis-Ingwer-Suppe mit Vanille-Crouçons gerne auch mit gebratenen Garnelen (a,b,g)</i>	6,00 € + 3,00 €
<i>Winterliche Kraftbrühe vom Weiderind mit herzhafter Einlage</i>	6,50 €

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Weinsülze vom Tafelspitz mit Remoulade und kleinem Salat als Hauptgang mit Bratkartoffeln (a,g)</i>	11,50 € 15,50 €
<i>Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind, kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce und kleinem Salat als Hauptgang mit Bratkartoffeln (a,g)</i>	13,50 € 18,50 €
<i>Duett von Atlantik-Lachs mit Kartoffelpuffer Wildkräutersalat und Gewürzcrème (a,d,g)</i>	12,50 €
<i>Milder Schafskäse in knusprigem Oliven-Tomaten-Mantel mit gebräunten Mandeln und Tomaten-Chutney mit frischem Rucola als Hauptgang (10,g)</i>	11,50 € 16,50 €
<i>Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pinienkernen Parmesan, Rucola, Limonen-Vinaigrette und gegrillten Artischocken als Hauptgang mit Rösti (a,c,g)</i>	13,50 € 18,50 €
<i>Vorspeisen-Variation „Fritz-Willi“ ab 2 Personen mit vielen Leckereien pro Person</i>	15,50 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

<i>Großer winterlicher Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse karamellisierten Kernen, Croûtons und unserem Hausdressing (a,g)</i>	9,50 €
<i>Als Vorspeise</i>	7,50 €

Wählen Sie dazu Ihr Topping:

<i>Pflaumen im Speckmantel (1,2,10)</i>	5,00 €
<i>Schafskäse-Börekş und Tomaten-Chutney (a,c)</i>	5,00 €
<i>Spinat-Bällchen mit Aioli (a,c,g)</i>	5,00 €
<i>Gebratene Hühnchenstreifen mit Parmesan à la Caesar (a,g)</i>	6,00 €
<i>Gebratene Streifen vom Black Angus Rind</i>	7,00 €
<i>Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter (b)</i>	8,00 €
<i>Räucherlachs (b)</i>	6,50 €
<i>Frischer Fisch vom Markt (b)</i>	8,00 €
<i>Dreierlei Tapas</i>	8,00 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Hauptgänge

<i>Rinder-Roulade vom Black Angus mit Preiselbeer-Rotkohl und hausgemachten Serviettenknödel (a,g,i,j)</i>	19,50 €
<i>„Himmel und Erd“, knusprig gebratene Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln</i>	13,50 €
<i>Hausgemachte, moselländische Maultaschen mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse und kleinem Salat (a,c,g,i)</i>	16,50 €
<i>Geschnetzeltes vom Kalb und Rind in Pfeffer-Cognac-Rahm Spätzle und Salat (a,g,l)</i>	19,50 €
<i>Kalbstafelspitz in eigenem Sud mit Remouladensauce Petersilien-Kartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	20,50 €
<i>Beschwipste Kalbsleber „Berliner Art“ mit Calvados karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln</i>	19,50 €
<i>Hausgemachte Maultaschen von der Rehkeule mit glasierten Maronen Wurzelgemüse und Wacholder-Beurre-Blanc (a,g)</i>	18,50 €
<i>Gefüllte Maishühnchenbrust mit Mozzarella, Tomaten-Gnocchi und provenzalischem Gemüse (g)</i>	18,90 €
<i>250g Steak vom australischen Rind mit SteakHouse Pommes und Salat dazu Café de Paris oder Kräuterbutter (a,g)</i>	24,50 €
<i>gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	
<i>Filet vom Black Angus Rind mit glasierten Schwarzwurzeln würzigem Kartoffelgratin, Rotwein-Zwiebeln und Portwein-Jus (a,g)</i>	36,00 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fisch

<i>Zander mit Riesling-Rahmkraut und Risolée-Kartoffeln (a,c,d,g)</i>	19,20 €
<i>Wildlachs unter der Kartoffel-Kruste mit Zweierlei vom Kürbis und Vermouth-Sauce (a,d)</i>	19,50 €
<i>Hausgemachte Garnelen-Ravioli mit Zuckerschoten, Kirschtomaten Wurzelgemüse und gebratenen Riesen-Garnelen (a,b,g)</i>	24,50 €

Vegetarisch

<i>Spinat-Knödel auf Kirschtomaten-Sugo mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat (a,c,g)</i>	16,50 €
<i>Hausgemachte Pilz-Ravioli mit gebratenen Zuckerschoten Erbsen und Wurzelgemüse und Estragon-Butter (a,c,g,1)</i>	18,00 €
<i>Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch, geschrotetem Pfeffer und Parmesan (g)</i>	14,90 €

Überraschungs-Menü

<i>Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen</i>	
<i>3-Gang-Menü (regional oder mediterran)</i>	39,50 €
<i>4-Gang-Menü (regional oder mediterran)</i>	48,00 €
<i>Gerne bieten wir hierzu eine passende Weinbegleitung</i>	
<i>3 Weine, je 0,1l</i>	10,00 €
<i>4 Weine, je 0,1l</i>	13,00 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Dessert

<i>Crème Brûlée vom Christstollen im Weckglas mit Bratapfel-Eis (4,g)</i>	7,50 €
<i>Hausgemachte Sorbet-Variation mit frischen Früchten und Fruchtcoulis (4)</i>	8,50 €
<i>Triers beste Schokoladen-Mousse mit eingelegten Beeren (4,g,h)</i>	8,50 €
<i>Dessert-Variation (4,g)</i>	9,50 €
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeer-Sorbet (4,g,h)</i>	9,50 €

*Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoffen, 2 – mit Farbstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Süßungsmitteln, 5 – mit Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – chininhaltig,
8 – coffeinhaltig, 9 – mit Geschmacksverstärker, 10 - geschwärzt*

*Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch & Milchprodukte
h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Weichtiere m) Sulfite & Schwefeldioxid*

