



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Speisekarte

Suppen

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croûtons (a,m)</i>	6,50€
<i>Libanesische Linsensuppe nach dem Rezept meiner Mama mit Granatapfel und Fattoush (a,m)</i>	6,90€
<i>Kürbis-Kokos-Crème-Suppe mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen</i>	7,20€

Vorspeisen

<i>Dreierlei vom Honigziegenkäse mit Apfel-Mango-Chutney, Feldsalat und karamellisierten Nüssen (10,a,g)</i>	12,50€
<i>als Hauptgang</i>	18,50€
<i>Hausgemachter Pastirma aus dem Dry Ager und Involtini vom Rinder-Carpaccio mit gutem Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan mit Millefati-Bällchen (a,c,g)</i>	14,90€
<i>als Hauptgang</i>	19,90€
<i>Graved Lachs mit Kartoffel-Puffern kleinem Salat und Honig-Dill-Senf-Sauce (d,g,j)</i>	14,50€
<i>als Hauptgang</i>	21,50€
<i>Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, eingelegten Maronen und karamellisierten Nüssen (gerne auch mit Speck) (a,c,g)</i>	11,90€
<i>als Hauptgang</i>	16,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

- ✓ *Großer, bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse
karamellisierten Kernen und Croutons (vegan) (a,g)* 9,90 €
Als Vorspeise 7,90 €

*Wählen Sie dazu Ihr Topping:
(Die Toppings können auch ohne Salat als Tapas bestellt werden)*

- Datteln im Speckmantel (1,2,10)* 7,20 €
Schafskäse-Börekş und Tomaten-Chutney (a,c) 6,50 €
Spinat-Bällchen mit Aioli (a,c,g) 6,50 €
Gebratene Hühnchen-Streifen à la Caesar mit Parmesan (a,g) 8,00 €
Hühnchen-Fajita im Knuspermantel (a,d,g) 7,50 €
Gebratene Roastbeef-Streifen vom Black Angus Rind 9,90 €
Zweierlei, hausgemachte Kibbeh (Hirse-Bällchen) 7,90 €
Küfte Spieße mit würziger Tomaten-Salsa 8,50 €
„Überraschungs-Paket“ (5 verschiedene, hausgemachte Tapas) 11,50 €
Gebackene Kartoffel-Sucuk-Bällchen mit Tomaten-Salsa 8,50 €
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln und Sherry-Jus 9,90 €

Tapas

- Tapas-Variation „Kost-Bar“ mit vielen Leckereien aus der spanischen
arabischen und regionalen Küche (ab 2 Personen)* 23,50€/Pers.





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fleisch

<i>Himmel und Erd' mit Blutwurst aus der Eifel mit Äpfeln, Zwiebeln und Jus (a,g,1)</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Hausgemachte, moselländische Maultaschen mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse und kleinem Salat (a,c,g,i)</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf und Jus (a,g,1)</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Gebratene Barbarie-Entenbrust à la Orange mit Preiselbeer-Rotkohl Kartoffel-Kürbis-Krapfen und Maronen</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Rinder-Geschnetzeltes mit Pfeffer-Knoblauch-Rahm-Sauce hausgemachten Spätzle und Salat (a,g,1)</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Geschmortes Rinderbäckchen in Rotwein-Jus mit Serviettenknödel Kürbis-Püree und Apfel-Rotkohl (a,e,g)</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Kapern und Kartoffel-Gurken-Salat</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Kalbstafelspitz aus dem Kupfertopf mit Schnittlauch-Kartoffeln hausgemachter Remouladen-Sauce und kleinem Salat</i>	<i>23,90 €</i>
<i>280g Steak vom Black Angus Rind mit Steak House Pommes und Salat dazu Dreierlei hausgemachte Butter (a,g) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,50 € Aufschlag</i>	<i>27,90 €</i>





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm

Fisch

<i>Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Ricotta mit gebratenen Jakobsmuscheln Walnuss-Rucola-Pesto und Kürbis-Chutney</i>	32,50 €
<i>Kabeljau-Filet mit gebratenen Pilzen, Fenchel-Sud, Kürbis-Pürée Kürbiskern-Pesto und Wildkräutern (a,f,g)</i>	28,50 €

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (a,c,g)</i>	19,90 €
<i>Haugemachte Kürbis-Ravioli mit Ricotta, eingelegten Maronen und Walnuss-Rucola-Pesto (a,c,g)</i>	23,90 €
<i>Hausgemachte Waldpilz-Ravioli mit gebratenen Kräuterseitlingen Thymian-Butter und geschmorten Kirschtomaten (a,c,g)</i>	24,90 €

Dessert

<i>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet (4,g)</i>	7,90 €
<i>Hausgemachte Sorbet-Variation mit Früchten und Espuma vom Rinke-Sekt (4)</i>	8,90 €
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (4,g,h)</i>	9,50 €
<i>Marillenkügel mit Vanille-Crème und Pistazien-Eis</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*

