



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm

Speisekarte

Suppen

<i>Moselländische Zwiebel-Rieslingsuppe mit Bergkäse-Croûtons überbacken (a,m)</i>	6,90€
<i>Libanesische Linsensuppe mit Granatapfel, nach dem Rezept von Alis Mutter, mit frischen Kräutern und Fattoush (a,m)</i>	7,20€
<i>Spargelcremesuppe mit frischem deutschen Spargel und Flädlestreifen (a,g)</i>	7,50€

Vorspeisen

<i>Burrata (cremiger Büffelmozzarella) mit zweierlei von der Flugmango, Wildkräutersalat und Röstbrot (a,g)</i>	14,20€
<i>als Hauptgang</i>	19,50€
<i>Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan, altem Balsamico und italienischem Olivenöl, dazu gebackene Manchego-Spinatbällchen (a,g)</i>	14,90€
<i>als Hauptgang</i>	21,90€
<i>Graved Lachs mit Kartoffel-Zucchini Rösti, kleinem Salat und Honig-Dill-Senf-Sauce (d,g,j)</i>	14,90€
<i>als Hauptgang</i>	21,50€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

<i>Großer bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse karamellisierten Kernen und Croûtons (a,g) (vegan)</i>	
<i>Wahlweise mit Hausdressing oder Zitronen-Vinaigrette (vegan)</i>	9,90€
<i>Als Vorspeise</i>	7,90€

Wählen Sie Ihr Topping zum Salat:

<i>Gebratene Hühnchen-Streifen à la Caesar mit Parmesan (a,g)</i>	8,90€
<i>Gebratene Roastbeef-Streifen vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter (g)</i>	11,50€
<i>„Überraschungs-Paket“ von hausgemachten Tapas</i>	13,50€

Genießen Sie unsere hausgemachten Tapas-Spezialitäten aus der arabischen und spanischen Küche auch als Salat-Topping, einfach mal durchprobieren.





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Genießen Sie unsere hausgemachten Tapas-Spezialitäten aus der arabischen und spanischen Küche auch als Salat-Topping, einfach mal durchprobieren.

Tapas-Variation aus der spanischen und arabischen Küche, genießen Sie die komplette Vielfalt. Ab 2 Personen (Auch vegetarisch) 24,90€/ Pers.

Tapas

<i>Im Ofen gebackener Feta-Käse mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kirschtomaten, Röstbrot und Granatapfel (a,g,6)</i>	<i>9,90€</i>
<i>Gebackene Spinat-Manchego-Bällchen auf Wildkräutersalat und Aioli (a,g)</i>	<i>8,90€</i>
<i>Zweierlei vom Ziegenkäse im Brickteig und Tomaten-Knuspermantel auf Tomaten-Salsa, Hummus und Rucola (a,g,k)</i>	<i>11,50€</i>
<i>Datteln und Pflaumen im Speckmantel, dazu Walnuss-Rucola Salat (e,6)</i>	<i>10,50€</i>
<i>Orientalischer Tomaten-Couscous mit einem Fajita-Hähnchenspieß und Mango-Apfel-Zwiebel-Chutney (a)</i>	<i>11,50€</i>
<i>Libanesishe Käftebällchen mit Tomatensugo und Patata-Brava (k)</i>	<i>11,50€</i>
<i>Auf Meersalz geschmorte Patata Brava mit Aioli und Hummus</i>	<i>8,90€</i>
<i>Libanesische-Mezza mit hausgemachten Weinblättern, Baba-Ghanoush, Hummus, Kibbeh und geröstetem Fattoush (a,g,k)</i>	<i>12,50€</i>
<i>Schinken vom Ibericoschwein mit Grissini Stangen (a)</i>	<i>12,50€</i>





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm

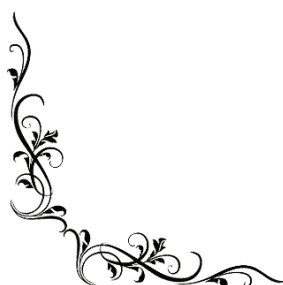


Fleisch

<i>Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelstampf, mit Äpfeln, Zwiebeln und Jus (g)</i>	21,50€
<i>Selbstgemachte Maultaschen mit Füllung vom Eifelschwein und Spinat mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (a,c,g,i)</i>	19,70€
<i>Gebratene Maishühnchenbrust Supreme mit Kartoffel-Spargel Ragout und Bärlauchpesto (a,g,6)</i>	23,90€
<i>Rinder-Geschnetzeltes mit Senf-Rahm-Sauce, handgeschabten Spätzle und Salat (a,g,1)</i>	24,50€
<i>Geschmortes Rinderbäckchen in Spätburgunder-Jus mit Kartoffel-Lauch-Röstzwiebel-Stampf und glasierten Karotten (g)</i>	24,60€
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Kapern, Steak House Pommes und Beilagensalat (a,g)</i>	24,50€
<i>Haxe vom irischen Lamm in Kirschwein geschmort mit Bohnen-Panaché und knusprigen Kartoffel-Kräuter Krapfen</i>	25,90€
<i>250g Steak vom Black Angus Rind mit Steak House Pommes und Salat dazu zweierlei hausgemachte Butter (a,g)</i>	28,90€
<i>gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 9,90 € Aufschlag</i>	

Fisch

<i>Selbstgemachte Moselländische Zander-Maultaschen mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Beurre-Blanc Schaum (a,g)</i>	23,90€
<i>Gebratener Wildlachs mit Kartoffel-Oliven Stampf, Granatapfel Vinaigrette und Wildkräutersalat (g)</i>	23,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (a,c,g)</i>	19,90€
<i>Haugemachte Ziegenkäse-Ravioli mit Thymian, Kirschtomatensugo, Parmesan und Pinienkernen (a,c,g)</i>	24,90€
<i>Orientalischer Tomatencouscous mit zweierlei hausgemachter Falafel, Tahini und Fattush-Salat (a,k) (vegan)</i>	18,90€

Dessert

<i>Mousse von der Callebaut-Schokolade im Weckglas (4,g,c)</i>	6,00€
<i>Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit frischen Himbeeren (4,g,c)</i>	8,90€
<i>Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets mit frischen Früchten (4)</i>	9,50€
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit eingelegten Beeren und Beerensorbet (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

