



**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## Unser Küchenchef empfiehlt:

*Hausgemachte Waldpilzravioli in Thymian-Estragon Butter,  
mit geschmolzenen Kirschtomaten, gebratenen Kräutersaitlingen,  
Dattelpesto, karamellisierten Walnüssen und Parmesan (a,h,j)* **29,50€**

*Millefeuille von der Süßkartoffel und gegrilltem Sellerie  
in samtiger Kokos-Curry-Sauce, dazu in Tempura gebratene  
Austernpilze und Wildkräutersalat mit Granatapfel,  
karamellisierten Nüssen und Datteln (9,e,i,vegan)* **25,50€**

*Rinderbäckchen in Spätburgunderjus mit Kürbis-Ingwerpuree,  
karamellisierten Kürbiskernen und Spinatknödel* **29,50€**

*Dorade Royal mit Artischocken und provenzialischem Gemüse,  
Knoblauch, Tomatencouscous und Zitronenemulsion(d)* **28,90€**



28.09.2024





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Suppen**

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croûtons (a,m)</i>	9,20€
<i>Libanesische Linsensuppe nach dem Rezept von Alis Mutter mit Granatapfel und Fattoush (a,h,VEGAN)</i>	9,20€
<i>Kürbis-Ingwer-Kokossuppe mit karamelisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (VEGAN)</i>	9,50€

## **Vorspeisen**

<i>Burrata mit Kirschtomaten, Rucola, toskanischem Olivenöl, Aceto Balsamico, gerösteten Pinienkernen und Focaccia (a,g)</i>	16,50€
<i>als Hauptgang</i>	24,90€
<i><u>wahlweise</u> mit Parmaschinken</i>	+ 4,00€
<i>Involtini vom Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Wildkräutersalat, gebackenen Spinat-Manchego-Bällchen und Aioli (9,a,c,g)</i>	17,50€
<i>als Hauptgang</i>	24,50€
<i>Gegrilltes Thunfischteriyaki mit Sesam-Soja-Marinade, gegrilltem Pak Choi Mangochutney, Algensalat und Wasabicreme (f,j,k)</i>	18,50€
<i>als Hauptgang</i>	27,50€





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Salate**

*Großer bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse  
karamellisierten Kernen und Croûtons (4,9,a,j)*

*wahlweise mit Hausdressing oder Zitronenvinaigrette (VEGAN)*

12,50€

*Als Vorspeise*

9,90€

### *Wählen Sie Ihr Topping zum Salat:*

*Gebratene Maishühnchenstreifen à la Caesar mit Parmesan (g)*

11,90€

*Gebratene Roastbeefstreifen*

*vom Greenfield-Black Angus Rind 150g und Kräuterbutter (g)*

16,90€

*Überbackener Ziegenkäse mit Thymianhonig (g)*

11,50€

### ***Ihre TOP DREI***

*Drei Tapas Ihrer Wahl in Vorspeisengröße für eine Person*

19,90€

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





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm

## **Tapas**

*Genießen Sie diese einzeln oder begeben Sie sich auf eine internationale kulinarische Reise und erleben die ganze Vielfalt in Form einer Variation!*

*Dies ist bereits ab 2 Personen möglich.*

*Vegetarisch is auch kein Problem!*

*Ab 2 Pers. Tapasvariation je 29,50€ pro Person*

<i>Dreierlei Falafel mit Hummus, Tahini und Tomatenchutney (a,h,k)</i>	<i>11,90€</i>
<i>Gebackene Spinat-Manchego-Bällchen auf Wildkräutersalat mit selbstgemachter Aioli (4,9,a,g)</i>	<i>11,90€</i>
<i>Dreierlei gebackener Ziegenkäse im Tomaten-Satarmantel und als Börek mit Tomatensalsa, Hummus und Rucola (a,c,g)</i>	<i>15,90€</i>
<i>Datteln und Pflaumen im Speckmantel auf Walnuss-Rucola-Salat (4,9,m)</i>	<i>13,50€</i>
<i>Fruchtiges Cocos-Hühnchen-Gemüse-Curry mit Granatapfel und Cashewkernen (1,4,9,i)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Libanesische Küftebällchen mit Tomatensugo und Patatas Bravas (4,9,a,c,j)</i>	<i>13,50€</i>
<i>Auf Meersalz geschmorte Patatas Bravas mit Aioli und Hummus (c,j)</i>	<i>9,80€</i>
<i>Tintenfisch im Backteig mit Sweet Chili und Aioli (1,9,a,d,g,l)</i>	<i>14,90€</i>
<i>Gebackene Champignons mit hausgemachter Aioli (4,9,a,g)</i>	<i>11,90€</i>
<i>Pimientos de Padrón mit Meersalz und Olivenöl</i>	<i>9,00€</i>
<i>Gemüse kibbeh mit gefüllten Weinblättern in Zitronensud, Tomatencouscous und Baba Ganoush (a,h,k)</i>	<i>12,50€</i>





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Unsere Klassiker**

<i>Hausgemachte moselländische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,a,i,j)</i>	23,50€
<i>Rindergeschnetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Salat (a,c,g,1)</i>	27,50€
<i>Maishähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten mit Pasta aus dem Parmesanlaib, mariniertem Rucola und Pinienkernen (6,a,g)</i>	25,90€
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat <b>oder</b> wahlweise mit Steak-House Pommes und Beilagensalat (4,9,a,c,j)</i>	27,50€
<i>Cordon Bleu vom Eifelschwein mit Steak-House Pommes und Beilagensalat, wahlweise mit Pfefferrahm/ 2,00€ Aufschlag (4,9,a,c,j)</i>	22,90€
<i>Steak vom Black Angus Rind (200 g) mit Steak-House Pommes und Salat dazu zweierlei hausgemachte Butter, wahlweise mit Pfefferrahm (4,9,a,g,j)</i>	29,90€
<i>Gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen:                   <b>Je 100g/ zuzüglich 12,90 €</b></i>	
<i>Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,g,j)</i>	27,50€
<i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (9,a,c,g, vegetarisch)</i>	24,50€





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Dessert**

<i>Affogato (1,2)</i>	5,80€
<i>Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne (4,c,g)</i>	9,90€
<i>Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets mit frischen Früchten (2,4)</i>	11,90€
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (4,a,g,h)</i>	11,50€
<i>Kürbis-Mandelkuchen mit hausgemachtem Kastanieneis und Vanillecrème (a,c,g)</i>	10,50€

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 n) Schwefeldioxid

