



WEINWIRTSCHAFT  
Friedrich-Wilhelm



## Speisekarte

### 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 karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (VEGAN)</i>	9,50€

### Vorspeisen

<i>Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, eingelegten Maronen, und Mandarinen vinaigrette (h, VEGAN)</i>	14,50€
<i>als Hauptgang</i>	21,50€
<i>Rindercarpaccio mit Balsamico Vinaigrette, Rucola Salat, Pinienkerne, Parmesan, gebackenen Spinat-Manchego-Bällchen und Aioli (9,a,c,g)</i>	17,50€
<i>als Hauptgang</i>	24,50€
<i>Graved Lachs mit Kartoffelrösti, Honig-Dill-Senf-Sauce, und Wildkräutersalat und Zitronen vinaigrette (a,c,j)</i>	18,50€
<i>als Hauptgang</i>	26,50€





**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)*

12,90€

### **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 29,90€ pro Person*

*Dreierlei Falafel mit Hummus, Tahini und Tomatenchutney (a,h,k) 11,90€*

*Gebackene Spinat-Manchego-Bällchen  
auf Wildkräutersalat mit selbstgemachter Aioli (4,9,a,g) 11,90€*

*Dreierlei gebackener Ziegenkäse  
im Tomaten-Satarmantel und als Börek mit Tomatensalsa,  
Hummus und Rucola (a,c,g) 16,90€*

*Datteln und Pflaumen im Speckmantel auf Walnuss-Rucola-Salat (4,9,m) 13,50€*

*Fruchtiges Cocos-Hühnchen-Gemüse-Curry  
mit Granatapfel und Cashewkernen (1,4,9,i) 15,50€*

*Libanesische Kuftebällchen mit Tomatensugo und Patatas Bravas (4,9,a,c,j) 13,50€*

*Auf Meersalz geschmorte Patatas Bravas mit Aioli und Hummus (c,j) 9,80€*

*Tintenfisch im Backteig mit Sweet Chili und Aioli (1,9,a,d,g,l) 14,90€*

*Gebackene Champignons mit hausgemachter Aioli (4,9,a,g) 11,90€*

*Gemüse kibbeh mit Tomatencouscous und Baba Ganoush  
auf Kräutersalat (a,h,k) 12,50€*





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Unsere Klassiker**

<i>Hausgemachte moselländische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,a,i,j)</i>	24,50€
<i>Rindergeschnetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Salat (a,c,g,1)</i>	28,50€
<i>Maishähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten mit Pasta aus dem Parmesanlaib, mariniertem Rucola und Pinienkernen (6,a,g)</i>	27,50€
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, mit Steak-House Pommes und Beilagensalat (4,9,a,c,j)</i>	28,50€
<i>Cordon Bleu vom Eifelschwein mit Steak-House Pommes und Beilagensalat, wahlweise mit Pfefferrahm/ 2,00€ Aufschlag (4,9,a,c,j)</i>	24,50€
<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>	32,90€
<i>Gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen:</i>	<b>Je 100g/ zuzüglich 12,90 €</b>
<i>Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,g,j)</i>	29,50€
<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>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (4,a,g,h)</i>	12,00€
<i>Schoko-Zimt-Knödel mit Tonka-Vanille-Sauce und Pistazieneis (a,c,g,h)</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*

