



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,vegan)</i>	9,20€
<i>Spargelcremesuppe mit Bärlauchsahne und Croûtons (a,g)</i>	9,00€

Vorspeisen

<i>Dreierlei vom Ziegenkäse (Honigziegenkäse, Ziegenkäsebörek und Ziegenkäse im Satarmantel) mit Wildkräutersalat, Granatapfel und hausgemachtem Mango-Apple-Zwiebel-Chutney (10,a,g,m)</i>	17,20€
<i>als Hauptgang</i>	24,20€
<i>Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und gebackenen Spinat-Manchego Bällchen (9,a,c,g)</i>	17,50€
<i>als Hauptgang</i>	24,50€
<i>Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, Rösti und Wildkräutern (4,9,a,c,d,g,j)</i>	16,90€
<i>als Hauptgang</i>	24,50€

APRIL 2024





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€

„Überraschungs-Paket“ von hausgemachten Tapas

Auch vegetarisch erhältlich (4,10,a,c,g)

16,90€

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

APRIL 2024





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Tapas-Variation aus der spanischen und arabischen Küche, genießen Sie die komplette Vielfalt. Ab 2 Personen (auch vegetarisch erhältlich) Hauptgang 29,50€/Pers.

Tapas

<i>Im Ofen gebackener Fetakäse mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kirschtomaten, Röstbrot und Granatapfel (4,10,a,g)</i>	11,90€
<i>Gebäckene Spinat-Manchego-Bällchen auf Wildkräutersalat selbstgemachter und Aioli (4,9,a,g)</i>	11,90€
<i>Zweierlei gebackener Ziegenkäse im Tomaten-Satarmantel und als Börek mit Tomatensalsa, Hummus und Rucola (a,c,g)</i>	14,90€
<i>Datteln und Pflaumen im Speckmantel auf Walnuss-Rucola Salat (4,9,m)</i>	13,50€
<i>Fruchtiges Cocos-Hühnchen-Gemüse-Curry mit Granatapfel und Cashewkernen (1,4,9,i)</i>	14,20€
<i>Libanesische Kūftebällchen mit Tomatensugo und Patata-Brava (4,9,a,c,j)</i>	13,50€
<i>Auf Meersalz geschmorte Patata Brava mit Aioli und Hummus (c,j)</i>	9,80€
<i>Libanesische Mezza mit hausgemachter Baba-Ghanoush, Hummus, Falafel, Tomatencouscous und anderen orientalischen Leckereien (a,g,j,k)</i>	16,50€
<i>Tintenfisch im Backteig mit Sweet Chili und Aioli (1,9,d,g)</i>	14,90€
<i>Gebäckene Champignons mit hausgemachter Aioli (4,9,a,g)</i>	11,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fleisch

<i>Hausgemachte moselländische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,a,i,j)</i>	23,50€
<i>Eifeler Schweinefilet mit Kartoffel-Spargel-Bärlauch-Ragout und Sauce Hollandaise (g)</i>	27,50€
<i>Rindergeschnetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Salat (a,c,g,1)</i>	27,50€
<i>Mit Feta und getrockneten Tomaten gefüllte Maishähnchenbrust mit Pasta aus dem Parmesanleib, marinierter Rucola und Pinienkernen (6,a,g)</i>	25,90€
<i>Geschmortes Rinderbäckchen in Granatapfeljus mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und glasierten Satar-Karotten (9,c,g)</i>	28,50€
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat oder 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>Kotelett (400 g) vom Iberico Schwein (rosa gebraten) mit Rosmarinkartoffeln, zweierlei hausgemachter Butter oder Pfefferrahm und kleinem Salat (4,9,g,j)</i>	31,50€
<i>Steak vom Black Angus Rind (200 g) mit Steakhouse Pommes und Salat dazu zweierlei hausgemachte Butter, wahlweise mit Pfefferrahm (4,9,g,j)</i>	29,90€

Gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g/ zuzüglich 12,90 €





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fisch

Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,a,g,j) 27,50€

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (9,a,c,g) 24,50€

Orientalischer Tomatencouscous mit zweierlei hausgemachter Fallafel, Tahini und Fattoush-Salat (9,a,vegan) 21,50€

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) 24,50€

Dessert

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne (4,c,g) 9,90€

Dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets mit frischen Früchten (2,4) 11,90€

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (4,g,h) 11,50€

Zweierlei von der Valrhona Schokolade mit frischen Beeren (a,c,e,g,4) 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

APRIL 2024

