



**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## *Speisekarte*

### *Suppen*

|  |       |
|--|-------|
| <i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croûtons (a,m)</i>                                     | 7,40€ |
| <i>Libanesische Linsensuppe nach dem Rezept von Alis Mutter mit Granatapfel und Fattoush (a)</i>   | 7,40€ |
| <i>Pfifferlingscremesuppe mit gebratenen Spinat-Manchego-Bällchen und Kräutersahne (4,9,a,c,g)</i> | 9,50€ |

### *Vorspeisen*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Hausgemachte Ziegenkäse-Rote Beete-Feigenquiche mit Granatapfel, karamellisierten Nüssen und Wildkräutern (10,a,g,m)</i>      | 13,90€ |
| <i>als Hauptgang</i>   | 19,50€ |
| <i>Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und gebackenen Spinat-Manchego Bällchen (9,a,c,g)</i> | 15,90€ |
| <i>als Hauptgang</i>   | 21,90€ |
| <i>Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce, Rösti und Wildkräutern (4,9,a,c,d,g,j)</i>  | 14,90€ |
| <i>als Hauptgang</i>   | 22,50€ |
| <i>Rucola- und Wildkräutersalat mit Balsamico Vinaigrette, karamellisierten Walnüssen und gebratenen Pfifferlingen (4,9,e)</i>   | 14,90€ |
| <i>als Hauptgang</i>   | 21,90€ |





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## *Salate*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Großer bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse<br/>karamellisierten Kernen und Croûtons (4,9,a,j)</i> |        |
| <i>Wahlweise mit Hausdressing oder Zitronenvinaigrette (vegan)</i>   | 10,90€ |
| <i>Als Vorspeise</i>   | 8,90€  |

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

|   |        |
|---|--------|
| <i>Gebratene Hühnchenstreifen à la Caesar mit Parmesan (g)</i>                                    | 9,90€  |
| <i>Gebratene Roastbeefstreifen vom Black Angus Rind<br/>mit Kräuterbutter (g)</i>                 | 15,50€ |
| <i>„Überraschungs-Paket“ von hausgemachten Tapas<br/>Auch vegetarisch erhältlich (4,10,a,c,g)</i> | 14,50€ |

*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) 25,90€/ Pers.*

### **Tapas**

|  |        |
|--|--------|
| <i>Gebackene Mozzarellaringe auf Kirschtomatensalat und hausgemachter Tomatensalsa (4,5,a,g)</i>                         | 11,50€ |
| <i>Im Ofen gebackener Feta-Käse mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kirschtomaten, Röstbrot und Granatapfel (4,10,a,g)</i> | 9,90€  |
| <i>Gebackene Spinat-Manchego-Bällchen auf Wildkräutersalat und Aioli (4,9,a,g)</i>                                       | 9,90€  |
| <i>Gebackener Schafskäse im Tomaten-Satarmantel mit Tomatensalsa, Hummus und Rucola (a,c,g)</i>                          | 11,50€ |
| <i>Datteln und Pflaumen im Speckmantel, dazu Walnuss-Rucola Salat (4,9,m)</i>  | 11,50€ |
| <i>Fruchtiges Cocos-Hühnchen-Gemüse-Curry mit Granatapfel und Cashewkernen (1,4,9,i)</i>                                 | 12,90€ |
| <i>Libanesische Käftebällchen mit Tomatensugo und Patata-Brava (4,9,a,c,j)</i>   | 11,50€ |
| <i>Auf Meersalz geschmorte Patata Brava mit Aioli und Hummus (c,j)</i>   | 8,90€  |
| <i>Libanesische-Mezza mit hausgemachter Sucukquiche, Baba-Ghanoush, Hummus, Falafel und Tomatencouscous (a,g,j,k)</i>    | 13,50€ |
| <i>Tintenfisch im Backteig mit Sweet Chili und Aioli (1,9,d,g)</i>   | 12,50€ |





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## ***Fleisch***

|  |        |
|--|--------|
| <i>Hausgemachte moselländische Maultaschen<br/>mit Zwiebelschmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,a,i,j)</i>  | 20,90€ |
| <i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf<br/>und Jus (4,a,g,m)</i>   | 22,50€ |
| <i>Eifeler Schweinefilet mit Kartoffel-Pfifferling-Ragout und<br/>Sauce Bénaise (1,2,4,a,c,j)</i>  | 24,50€ |
| <i>Gefüllte Maishühnchenbrust (Feta und getrocknete Tomaten) mit Pasta<br/>aus dem Parmesanlaib, Rucola und Pinienkernen (5,9,a,g)</i>   | 23,50€ |
| <i>Rindergeschmetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce,<br/>handgeschabten Spätzle und Salat (a,g,1)</i>  | 25,50€ |
| <i>Geschmortes Rinderbäckchen in Rotweinjus mit gebratenen Pfifferlingen,<br/>Mandel-Broccoli und Kartoffel-Lauch-Stampf (9,a,c,g)</i>   | 26,50€ |
| <i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten<br/>mit Zitrone, Steak-House Pommes und Beilagensalat (4,9,a,c,j)</i>   | 25,50€ |
| <i>Kotelett (400 g) vom Iberico Schwein mit Rosmarinkartoffeln, zweierlei<br/>hausgemachter Butter oder Pfefferrahm und kleinem Salat (4,9,g,j)</i>  | 26,50€ |
| <i>Steak vom Black Angus Rind (250 g) mit Steakhause Pommes und Salat<br/>dazu zweierlei hausgemachte Butter, wahlweise mit Pfefferrahm (4,9,g,j)<br/>gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 10,50 € Aufschlag</i> | 29,90€ |

*Zu jedem Gericht servieren wir gerne gebratene Pfifferlinge*

*150g - 9,50€ Aufschlag*





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Fisch**

|   |        |
|---|--------|
| <i>Ravioli von Seezunge und Langostino mit Beurre Blanc, grünem Spargel, Kirschtomaten und gebratenen Riesengarnelen (a,b,c,g)</i>            | 36,50€ |
| <i>Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,a,g,j)</i> | 25,90€ |

## **Vegetarisch**

|  |        |
|--|--------|
| <i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (9,a,c,g)</i> | 22,90€ |
| <i>Orientalischer Tomatencouscous mit zweierlei hausgemachter Fallafel, Tahini und Fattoush-Salat (9,a,vegan)</i>            | 19,90€ |
| <i>Frische Tagliatelle mit Pfifferlingen a la Creme und einem kleinen Salat (9,a,c,g,j)</i>                                  | 21,50€ |

## **Dessert**

|  |       |
|--|-------|
| <i>Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne (4,c,g)</i>              | 8,90€ |
| <i>Dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets mit frischen Früchten (2,4)</i> | 9,50€ |
| <i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (4,g,h)</i>                | 9,50€ |
| <i>Zweierlei von der Valrhona Schokolade mit frischen Beeren</i>         | 9,00€ |

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

