



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>Pfifferlingcrèmesuppe mit Kräutersahne und Geröstetem Knoblauchbrot</i>	9,50€

Vorspeisen

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

Juni 2024





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

<i>Großer bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse karamellisierten Kernen und Croûtons (4,9,a,j)</i>	
<i>Wahlweise mit Hausdressing oder Zitronenvinaigrette (vegan)</i>	12,50€
<i>Als Vorspeise</i>	9,90€

Wählen Sie Ihr Topping zum Salat:

<i>Gebratene Maishühnchenstreifen à la Caesar mit Parmesan (g)</i>	11,90€
<i>Gebratene Roastbeefstreifen vom Greenfield-Black Angus Rind 150g und Kräuterbutter (g)</i>	16,90€
<i>Gebratene Pfifferlinge mit frischen Kräuter auch zu allen Hauptgängen wählbar</i>	11,50€
<i>Gebackener Ziegenkäse mit Thymianhonig</i>	11,50€

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





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.

Für die unentschlossenen, drei Tapas Ihrer Wahl in Vorspeisengröße für eine Person, auch als Topping für den Salat wählbar **19,90€**

Tapas

Dreierlei Falafel mit Hummus, Tahini und Tomatenchutney 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) 15,90€

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) 14,20€

Libanesische Käftebällchen mit Tomatensugo und Patata-Brava (4,9,a,c,j) 13,50€

Auf Meersalz geschmorte Patata Brava mit Aioli und Hummus (c,j) 9,80€

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

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

Pimientos de Padrón mit Meersalz und Olivenöl 9,00€

Gemüsekiibbeh mit gefüllten Weinblättern in Zitronensud, Tomatencouscous und Baba Ganoush 12,50€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Unsere Klassiker

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





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Dessert

<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,g,h)</i>	11,50€
<i>Basilikum-Mascarpone-Parfait mit marinierten Erdbeeren und Minze</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*

Juni 2024

