



**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>Karotten-Ingwer-Kokos-Curry-Suppe mit karamellisierten Sonnenblumenkernen und Croûtons (a) (VEGAN)</i>   | 9,50€ |

### *Vorspeisen*

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>Dreierlei gebackener Ziegenkäse im Tomaten-Satarmantel und als Börek mit Tomatensalsa, Hummus und Rucola (a,c,g) als Hauptgang</i>                        | 16,90€<br>22,50€ |
| <i>Rindercarpaccio mit Balsamico Vinaigrette, Rucolasalat, Pinienkernen, Parmesan, gebackenen Spinat-Manchego-Bällchen und Aioli (9,a,c,g) als Hauptgang</i> | 17,50€<br>24,50€ |
| <i>Graved Lachs mit Kartoffelrösti, Honig-Dill-Senf-Sauce, und Wildkräutersalat und Zitronenvinaigrette (a,c,j) als Hauptgang</i>                            | 18,50€<br>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. **Gerne auch vegetarisch***

*Ab 2 Pers. **Tapasvariation** je 29,90€ pro Person*

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Dreierlei Falafel mit Hummus, Tahini und Tomatenchutney (a,h,k)</i>                                 | <i>11,90€</i> |
| <i>Gebäckene Spinat-Manchego-Bällchen<br/>auf Wildkräutersalat mit selbstgemachter Aioli (4,9,a,g)</i> | <i>11,90€</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<br/>mit Granatapfel und Cashewkernen (1,4,9,i)</i>           | <i>15,50€</i> |
| <i>Libanesische Kjöftebällchen 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>Gebäckene Champignons mit hausgemachter Aioli (4,9,a,g)</i>   | <i>11,90€</i> |
| <i>Gemüsekübbbeh mit Tomatencouscous und Baba Ganoush<br/>auf Kräutersalat (a,h,k)</i>                 | <i>12,50€</i> |
| <i>Kartoffel-Parmesan-Bällchen mit Tomatensalsa und Rucola (g)</i>                                     | <i>9,00€</i>  |





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## *Unsere Klassiker*

|   |  |
|---|--|
| <i>Hausgemachte moselländische Maultaschen<br/>mit Zwiebelschmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,a,i,j)</i>   | <i>24,50€</i>                            |
| <i>Rindergeschnetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce,<br/>handgeschabten Spätzle und Salat (a,c,g,1)</i>   | <i>28,50€</i>                            |
| <i>Maishähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten mit Pasta<br/>aus dem Parmesanlaib, mariniertem Rucola und Pinienkernen (6,a,g)</i>                  | <i>27,50€</i>                            |
| <i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten<br/>mit Zitrone, mit Steak-House Pommes <b>oder</b> Kartoffelsalat<br/>und Beilagensalat (4,9,a,c,i)</i> | <i>28,50€</i>                            |
| <i>Cordon Bleu vom Eifelschwein mit Steak-House Pommes und<br/>Beilagensalat, wahlweise mit Pfefferrahm/ 2,00€ Aufschlag (4,9,a,c,i)</i>                            | <i>24,50€</i>                            |
| <i>Steak vom Black Angus Rind (200 g) mit Steak-House Pommes und Salat<br/>dazu zweierlei hausgemachte Butter, wahlweise mit Pfefferrahm (4,9,a,g,i)</i>            | <i>32,90€</i>                            |
| <i>Gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen:</i>   | <i><b>Je 100g/ zuzüglich 12,90 €</b></i> |
| <i>Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten<br/>Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,g,i)</i>                     | <i>29,50€</i>                            |
| <i>Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten,<br/>handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (9,a,c,g, vegetarisch)</i>                       | <i>24,50€</i>                            |





**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>Dreierlei hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten</i>  | 11,50€ |
| <i>Hausgemachtes Schokoladenmousse aus der Valronaschokolade mit karamellisierten Nüssen und Baklava (a,g,e)</i> | 10,80€ |

*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) Nüsse, f) Soja, g) Milch & Milchprodukte h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Weichtiere m) Sulfite n) Schwefeldioxid*

