



**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-Karotten-Suppe mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen (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€ 22,50€
<i>Rindercarpaccio mit Balsamico Vinaigrette, Rucola Salat, Pinienkerne, Parmesan, gebackenen Spinat-Manchego-Bällchen und Aioli (9,a,c,g) als Hauptgang</i>	17,50€ 24,50€
<i>Graved Lachs mit Kartoffelrösti, Honig-Dill-Senf-Sauce, und Wildkräutersalat und Zitronenvinaigrette (a,c,j) als Hauptgang</i>	18,50€ 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** ist auch kein Problem!*

*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 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 mit Granatapfel und Cashewkernen (1,4,9,i)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Libanesische Käftebällchen 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>Gemüse kibbeh mit Tomatencouscous und Baba Ganoush 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 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 <b>oder</b> Kartoffelsalat 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>Dreierlei hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten (xxxx)</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





WEINWIRTSCHAFT  
Friedrich-Wilhelm



## Getränkekarte

2020 Sekt Passion Saar® brut nature, Rinke-Weine, klassische Flaschengärung BIO	0,1l	6,80 €
	0,75l	31,00 €
DOM Rosé Sekt brut, klassische Flaschengärung	0,1l	6,80 €
	0,75l	31,00 €
Dom Cocktail, Dom Sekt weiss mit Holunderblüte oder Cassis	0,1l	7,50 €
Weincocktail Loui	0,2l	7,50 €
Traubensecco rot <b>alkoholfrei</b>	0,1l	6,50 €
Aperol-Spritz 7,2	0,2l	8,30 €
Lillet	0,2l	8,30 €
Portwein rot 1	5 cl	6,80 €
Campari-Pur 2, 4	5 cl	7,50 €
Campari-Soda 2, Campari-O-Saft 2	0,2l	8,50 €
Campari-O-Saft <b>alkoholfrei</b>	0,2l	8,50 €
Pernod 2	2 cl	7,00 €
Martini dry, rosso, bianco (m)	5 cl	7,00 €
Sherry dry, medium (m)	5 cl	7,00 €
<b>Getränke</b>		
Gerolsteiner Sprudel/medium/naturell	0,25l	3,50 €
Gerolsteiner Sprudel/medium/naturell	0,75l	7,50 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 2, 3, 4, 8	0,3l	4,30 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 2, 3, 4, 8	0,4l	5,20 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic 7	0,2l	4,30 €
<b>Biere</b>		
Bitburger Pils / Radler (a)	0,3l	4,00 €
Bitburger Pils / Radler (a)	0,5l	6,50 €
Bitburger Pils alkoholfrei/ Radler alkoholfrei (a)	0,33l	4,20 €
Benediktiner Helles (a)	0,3l	4,00 €
Benediktiner Helles (a)	0,5l	6,50 €
Benediktiner Weizen naturtrüb oder dunkel (a)	0,5l	6,50 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei (a)	0,5l	6,50 €
Malzbier (2)	0,33l	4,00 €
<b>Viez</b>		
Viez aus Waldrach (Viez/ Viez-Sprudel/ -Cola/ -Limo) 2, 3, 4, 8	0,4l	3,80 €





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



**Säfte & Nektar**

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Traubensaft,</i>	0,3l	5,00 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Traubensaft</i>	0,4l	5,50 €
<i>Schwarzer Johannisbeersaft</i>	0,3l	5,50 €
<i>Saftschorlen aus unseren Fruchtsäften</i>	0,3l	4,90 €
<i>Saftschorlen aus unseren Fruchtsäften</i>	0,4l	5,30 €

**Kaffee und Tee**

<i>Tasse Kaffee 8</i>	3,60 €
<i>Cappuccino 8, g</i>	4,00 €
<i>Latte Macchiato 8, g</i>	4,50 €
<i>Milchkaffee 8, g</i>	4,50 €
<i>Espresso 8</i>	3,60 €
<i>Espresso Macchiato 8, g</i>	3,80 €
<i>Doppelter Espresso 8</i>	5,60 €
<i>Heiße Schokolade</i>	4,80 €
<i>Glas Tee verschiedene Sorten (Pfefferminz, Früchte, Schwarztee, Grüner Tee, Kamille)</i>	4,00 €

**Digestif**

<i>Erben von Beulwitz Edler Riesling-Trester</i>	2 cl	5,00 €
<i>Erben von Beulwitz Edler Hefe-Brand</i>		5,00 €
<i>Erben von Beulwitz Alter Weinbrand</i>		5,00 €
<i>Piemonte Obstler, Mirabelle, Williams-Birne</i>		5,00 €
<i>Jägermeister, Ramazotti, Averna, Fernet-Branca, Malteser, Sambucca</i>		5,00 €
<i>Baileys 2,3,g</i>	4cl	5,00 €
<i>Cognac Remy Martin 6</i>		7,50 €
<i>Bombay Sapphire</i>		7,50 €
<i>Gin Tonic</i>		8,50 €
<i>Grappa</i>		6,00 €
<i>Weinbergspfirsich-Likör</i>		5,80 €
<i>Kräuterlikör, Killepitsch</i>		5,00 €
<i>Zwetschgenbrand</i>		5,00 €
<i>Haselnussgeist</i>		5,80 €





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## *Weinkarte*

	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<i>2023 DOM Riesling trocken</i> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	4,20€	8,30€	24,00€
<i>2022 Pinot Gris Schiefergestein trocken</i> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	4,20€	8,30€	24,00€
<i>2023 DOM Weißburgunder trocken</i> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	4,20€	8,30€	24,00€
<i>2022 Muschelkalk Chardonnay Mischsatz trocken</i> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	4,80€	9,40€	28,50€
<i>2022 Wild auf Schiefer, Riesling feinherb</i> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	4,50€	8,80€	26,50€
<i>2023 DOM Riesling feinherb</i> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	4,20€	8,30€	24,00€
<i>2023 DOM Riesling fruchtsüß</i> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	4,20€	8,30€	24,00€
<i>Tempranillo trocken</i> <i>Spanien</i>	4,90€	9,50€	29,00€
<i>2022 DOM Rotwein trocken</i> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	4,50€	8,80€	26,50€
<i>2022 Pinot Noir Réserve trocken</i> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	4,90€	9,50€	29,00€

Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit abweichen





**WEINWIRTSCHAFT**  
Friedrich-Wilhelm



## **Flaschenweine**

<b>2022 Langsurer Brüderberg Chardonnay Mischsatz „S“ trocken</b> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	0,75l ~ 29,50€
<b>2020 Kaseler Riesling Kabinett trocken</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 27,00€
<b>2021 Scharzhofberger Riesling Spätlese trocken</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 39,00€
<b>2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 36,00€
<b>2020 Langsurer Brüderberg Chardonnay Mischsatz „Réserve“ trocken</b> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	0,75l ~ 48,00€
<b>2021 Ayler Riesling Kabinett feinherb</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 28,00€
<b>2023 Kaseler Riesling feinherb</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 27,00€
<b>2020 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett fruchtsüß</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 33,00€
<b>2021 Scharzhofberger Riesling Spätlese fruchtsüß</b> <i>Bischöfliche Weingüter</i>	0,75l ~ 40,00€
<b>2022 Langsurer Brüderberg Pinot Noir S Muschelkalk trocken</b> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	0,75l ~ 48,00€
<b>2022 Rinke Wiltinger Braunfels Frühburgunder trocken</b> <i>Rinke-Weine – biologischer Anbau</i>	0,75l ~ 38,00€

Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit abweichen

