



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>Karotten-Kokos-Crèmesuppe mit Ingwer, Kräutercroûtons und karamellisierten Kernen (9,4,Vegan)</i>	7,90€

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 gebackene Spinat-Manchego Bällchen (9,a,c,g)</i>	14,90€
<i>als Hauptgang</i>	20,50€
<i>Graved Lachs mit Kartoffel-Puffern kleinem Salat und Honig-Dill-Senfsauce (4,9,a,c)</i>	14,50€
<i>als Hauptgang</i>	21,50€





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)

10,90€

Als Vorspeise

8,90€

Wählen Sie Ihr Topping zum Salat:

Gebratene Hühnchenstreifen à la Caesar mit Parmesan (g)

9,90€

*Gebratene Roastbeefstreifen vom Black Angus Rind
mit Kräuterbutter (g)*

13,50€

„Überraschungs-Paket“ von hausgemachten Tapas

14,50€

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

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

Gebäckene Mozzarellaringe auf Kirschtomatensalat und hausgemachter Tomatensalsa (4,5,a,g) 11,50€

Im Ofen gebackener Feta-Käse mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kirschtomaten, Röstbrot und Granatapfel (4,10.a,g) 9,90€

Gebäckene Spinat-Manchego-Bällchen auf Wildkräutersalat und Aioli (4,9,a,g) 9,90€

Gebäckener Schafskäse im Tomaten-Satarmantel mit Tomaten-Salsa, Hummus und Rucola (a,c,g) 11,50€

Datteln und Pflaumen im Speckmantel, dazu Walnuss-Rucola Salat (4,9,m) 11,50€

Orientalischer Tomaten-Couscous mit einem Fajita-Hühnchenspieß und Mango-Apfel-Zwiebel-Chutney (4,9,a) 12,90€

Libanesische Käftebällchen mit Tomatensugo und Patata-Brava (4,9,a,c,j) 11,50€

Auf Meersalz geschmorte Patata Brava mit Aioli und Hummus (c,j) 8,90€

Libanesische-Mezza mit hausgemachter Sucukquiche, Baba-Ghanoush, Hummus, Falafel und Tabulésalat (a,g,j,k) 13,50€

Tintenfisch im Backteig mit Sweet Chili und Aioli (1,9,d,g) 12,50€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fleisch

<i>Hausgemachte moselländische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,a,i,j)</i>	20,90€
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf und Jus (4,a,g,m)</i>	22,50€
<i>Oma's Roulade vom Bio-Eifelrind in eigener Jus, mit Serviettenknödel, Rotkohl und Kohlrabi a la Creme (9,a,c,g,j,m)</i>	23,90€
<i>Gefüllte Maishühnchenbrust (Feta und getrockneten Tomaten) mit Pasta aus dem Parmesanlaib, Rucola und Pinienkernen (5,9,a,g)</i>	23,50€
<i>Rindergeschnetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Salat (a,g,1)</i>	25,50€
<i>Geschmortes Rinderbäckchen in Rotweinjus mit Vichy-Karotten und Kartoffel-Röstzwiebelstampf (9,a,c,g,i)</i>	24,90€
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten 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 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 dazu zweierlei hausgemachte Butter, wahlweise mit Pfefferrahm (4,9,g,j) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 10,50 € Aufschlag</i>	29,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm

Fisch

Ravioli von Seezunge und Langostino mit Beurre Blanc, grünem Spargel, Kirschtomaten und gebratenen Riesengarnelen (a,b,c,g) 36,50€

Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,a,g,j) 25,90€

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (9,a,c,g) 22,90€

Orientalischer Tomatencouscous mit zweierlei hausgemachter Fallafel, Tahini und Fattoush-Salat (9,a,vegan) 19,90€

Dessert

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne (4,c,g) 8,90€

Dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets mit frischen Früchten (2,4) 9,50€

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (4,g,h) 9,50€

Marillenknödel mit Tonkabohnencreme und Pistazieneis (4,5,a,c,g) 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*

