

Suppen

<i>Klare Fleischbrühe</i> <i>mit Einlage</i>	4,10€
<i>Senfschaumsüppchen</i> <i>mit Lauchstreifen und Senf aus der historischen Senfmühle, Cochem</i>	4,90€
<i>Rieslingsuppe</i> <i>Cremesuppe vom Zeller Riesling</i>	4,60€

Vorspeisen

<i>Kleiner bunter Salatteller</i> <i>auch als Beilagensalat</i>	3,70€
<i>Winzerhackroulade</i> <i>mit Rieslingsoße, auf Gräwes</i>	4,60€
<i>„Kräuterkrüstchen“</i> <i>auf einem Medaillon vom Schwein, an Blattspinat</i>	5,70€
<i>Hausgemachte Maultasche</i> <i>im Zwiebelsud serviert</i>	4,90€

Vegetarische Gerichte

Spinat- Nudelpfanne <i>mit Blauschimmelkäse(6)</i>	9,50€
Spätzlepfanne <i>mit Rahmchampignons</i>	9,90€
Kartoffeln mit Kräuterdip <i>an gebratenen Champignons und Blattspinat</i>	9,90€

Salate

Großer bunter Salatteller mit :

-Hähnchenbrustfilet <i>mit Kräuterkruste</i>	14,90€
-Kleinerem Rumpsteak vom Grill <i>mit Kräuterbutter</i>	18,90€
-Gebratenen Champignons	11,70€

zu allen Salaten servieren wir frisches Brot

Schweinereien

vom Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ * 9,80€
mit Pommes frites

„Cordon bleu“ 14,30€
*paniertes Schnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken(1,5) und Käse(6),
dazu Pommes frites und Salat*

„Winzerfleisch“ * 14,10€
im Rieslingsud gegart, mit Jus und Gräwes

vom Schweinefilet

„Klassiker“ * 16,90€
*Medaillons vom Schwein bedeckt mit Rahmchampignons
dazu Pommes frites*

Nudelpfanne „Försterin“ 16,10€
mit Schweinefilet und Champignons in Rahm

„Weinstock“ * 16,50€
*Medaillons mit Speck(5)am Spieß gebraten,
auf Gräwes und Jus*

„Rotkäppchen“ 16,90€
*mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren
an Zeller Dippekooche(5)*

Rind

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>und Pommes frites</i>	19,50€
<i>„Feuerteufel“</i> <i>Rumpsteak mit tomatisierter Pfeffersoße</i> <i>dazu Pommes frites</i>	19,80€
<i>Rumpsteak mit gebratenen Champignons</i> <i>und Zeller Dippekooche(5)</i>	21,20€
<i>„Steakhouse“</i> <i>Rumpsteak vom Grill an Blattspinat,</i> <i>mit Kartoffeln und Kräuterdip</i>	21,20€
<i>Tafelspitz</i> <i>mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln</i>	14,60€

Ma(h)l was anderes

<i>Hausgemachte Maultaschen</i> <i>mit Zwiebelschmelze</i>	9,90€
<i>„Himmel un Äd „</i> <i>gebratene Blutwurst mit Apfelkompott und Gräwes</i>	10,90€

Geflügel

Hähnchen-Senf-Geschnetzeltes

*mit Senf aus der historischen Senfmühle-Cochem
dazu hausgemachte Spätzle*

14,40€

gegrillte Hähnchenbrust *

auf einer Spinat-Nudelpfanne mit Blauschimmelkäse⁽⁶⁾

14,90€

Fisch

Forellenfilet *

in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salat

16,90€

Zanderfilet

an Gräwes, mit Meerrettichsoße

16,90€

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

<i>Nudeln mit Rahmsoße</i>	<i>4,50€</i>
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	<i>4,90€</i>
<i>Kinder-Schnitzelchen</i> <i>mit Pommes frites</i>	<i>5,40€</i>
<i>Kinder-Hähnchenbrust</i> <i>mit Rahmsoße und Pommes frites</i>	<i>5,90€</i>
<i>„Zeller Naschkätzchen“</i> <i>ihr bekommt einen leeren Teller und esst den Eltern alles weg</i>	<i>0,00€</i>

*Bei Umbestellungen berechnen wir
gegebenenfalls einen Aufpreis*

Seniorenportion

*Gerichte mit * sind auch als Seniorenportion erhältlich. -2,00€*

Dessert

Gemischtes Eis

in den Geschmacksrichtungen

Schokolade (6), **Vanille** (6), **Erdbeere** (6), **Walnuss** (6)

Kugel Eis	0,70 €
Sahne	0,70 €
Schokosoße	0,80 €
Amarenakirschen(6)	1,50 €

Weincreme vom Zeller Riesling **3,70€**

Sektsorbet **3,90€**

Schokoladen Creme Brulee **5,10€**
mit Vanilleeis

Liste der Zusatzstoffe

- (1) „mit Phosphat“ (2) „mit Geschmacksverstärker“ (3) „mit Antioxidationsmitteln“
(4) „mit Konservierungsstoffen“ (5) „mit Nitritpökelsalz“ (6) „mit Farbstoff“ (7) „mit Süßungsmitteln“
(8) „chininhaltig“ (9) „geschwefelt“ (10) „koffeinhaltig“ (11) „gewachst“ (12) „geschwärzt“ (13) „taurinhaltig“