

Kleine Leckereien aus der Winzerküche

	Griebenschmalz auf Bauernbrot ^{4,a}	3,00 €
✔	Olivenschälchen mit ofenfrischem Baguette	3,50 €
✔	Würzige Tomatensuppe mit hauseigenem Basilikum Pesto	4,80 €
	„Quiche Lorraine nach Art des Hauses“ ^{4,a,b} mit kleinem Salatbouquet	als Vorspeise: 4,50 € 7,00 €
	Überbackenes Gourmetbrot ^{4,2,a} Frischkäse, geriebener Käse, Schinkenwürfel, Knoblauch und Kräuter	7,50 €
	Apel's Duo aus Mini Quiche Lorraine und Mini Gourmetbrot ^{4,a,b}	7,50 €
✔	Käsewürfel 150g ^{2,a} Gouda und Lindenberger garniert mit Salzgebäck und Trauben	5,50 €

Unsere Salate werden Sie begeistern - gesund und knackig

	Salat mit Pute ^{2,d} mit Streifen von der gebratenen Putenbrust und unserem hauseigenen Balsamico Dressing	klein groß	10,00 € 12,00 €
✔	Mit Senfkruste überbackener Schafskäse auf knackigem Gartensalat ^{1,a,e} und unserem hauseigenen Balsamico Dressing	klein groß	10,00 € 12,00 €
	Fitness-Salat Rohkostsalate, frische Blattsalate mit geräuchertem Fisch (Forelle und Lachs) dazu warmes Knoblauch Baguette		13,50 €
✔	Salat mit Ziegenkäse Carlo's Mannebacher sehr milder Ziegenkäse auf buntem Balsamico Cous Cous		13,50 €
✔	Kleiner Salatteller ¹		3,80 €

Claudia's kulinarische Genüsse

 Moja picante und mojo verde 2 verschiedene Dippes – der eine Rot, der andere Grün mit frittierten Kartoffelecken zum Dippen	8,50 €
 Rostgemüse mit Käsewürfeln und 2 Spiegeleier eine bunte Mischung aus mediterranem Gemüse und Kartoffeln	11,50 €
Anti Pasti Teller^{2,4,a,b} Röstgemüse in Rosmarin/Balsamico, eingelegte Champignons, Knoblauch Oliven, roher Schinken, verschiedene Salami, Capriciosa Salat, Tomate-Mozzarella und selbstgemachte Aioli, dazu servieren wir ofenfrisches Baguette	12,80 €
Pasta Ragù a la Bolognese Bolognese nach italienischer Art, den frisch geriebenen Grana Padano gibt's separat dazu	12,50 €
Echter nordischer Räucherlachs mit Honig-Senf Dipp^{1,4,a,d,e} dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbouquet	14,80 €
Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit Tagliolini Pasta^d und feiner italienischer Tomatensauce, gehobeltem Padano Grana und Basilikum Pesto	15,80 €
Rindergeschnetzeltes „Beef à la Stroganoff“ mit Zwiebeln, Pilzen und Gewürzgurken serviert mit Bandnudeln	17,80 €

Unsere Klassiker

Bauern Sülze mit hausgemachten Bratkartoffeln garniert mit Zwiebeln, Senf, Meerrettich und Vinaigrette	10,80 €
Hackbraten „Zigeuner Art“ ^{4,a,b} Pommes Frites und buntem Salatteller	11,80 €
Ham mat Fritten ^{4,1} Roher und gekochter Schinken aus Luxemburg mit Pommes Frites und buntem Gartensalat	13,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	12,80 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahm-Sauce ^{a,b,d} mit Pommes Frites und buntem Salatteller	13,80 € Seniorenteller 11,00 €
Putenschnitzel mit Käse überbacken ^{a,b,d} mit Pommes Frites und buntem Salatteller	13,50 €
Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter ⁴ mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	21,00 €
Rumpsteak (300g) mit Zwiebeln und Champignons ⁴ mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	22,50 €
Rumpsteak (300g) in Pfefferrahmsauce ⁴ mit Pommes Frites und buntem Salatteller	22,50 €

Unsere bekannten Winzersteaks auf Rebholz gegrillt!

Nur am Wochenende und an Feiertagen

Pikantes Winzersteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{2,b,d} nach Oma´s Rezept	11,80 €
Pikantes Winzersteak mit hausgemachten Bratkartoffeln ^{1,4} und buntem Salatteller	13,80 €

Aus der kalten Küche - deftige und rustikale Hausmannskost

Weinbergsvesper ^{1,a}	
Blut- und Leberwurst, Elblingsalami, Rauchfleisch und Bauernbrot	9,00 €
✓ Käsebrett vom „ <i>Altfuchs-Hof aus Kahren</i> “ ^{a,d,g}	10,50 €
mit Feigensenf, Butter und Bauernbrot	
Schinken-Platte - auf Bauernbrot ^{1,4,a}	9,50 €
Roher Schinken aus Luxemburg, garniert mit Kartoffelsalat	
Strammer Max ^{1,4,a,b}	
Roher Schinken aus Luxemburg auf Bauernbrot und 2 Spiegeleier	11,50 €

Für die Kleinen von heute und die Großen von morgen

✓ Pommes Frites mit Ketchup o. Mayo ^{1,2,3}	3,50 €
✓ Nudeln mit Tomatensauce	4,80 €
Bratwurst mit Pommes Frites u. Ketchup ^{1,2,3}	5,80 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites u. Ketchup ^{1,2,3}	7,80 €

Eine süße Verführung oder eine nette Versuchung

Gemischtes Eis ^{1,b,d,c}	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,b,c,d}	4,50 €
Vanille-Eis mit Pfirsich-Likör ^{1,b,c,d}	5,00 €
Zitronensorbet mit Elbling-Sekt-brut	5,00 €
Zitronensorbet mit Marc vom Burgunder	5,50 €
Crème brûlée ^{b,d}	5,50 €
mit feiner <i>Bourbon-Vanille</i>	
Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{2,a,b,d}	6,50 €
mit 2 Kugeln Eis, an feiner Vanille-Sauce	

Unsere Gerichte werden überwiegend mit regionalen Produkten zubereitet!

Unser Partner aus der Region

Fleischerei Klassen – Temmels

Metzgerei Thörnich – Saarburg

Metzgerei Sauber – Moutfourt – Lux.

Thiergartenforelle – Trierweiler

Käserei Altfuchshof – Kahren

Marco Carpi – Mannebacher Ziegenhof

Pons - Obst, Gemüse u. mehr – Trier

Tawerner Dorfbäckerei