


Leckereien aus der Winzerküche

✓✓	Würzige Tomatensuppe mit hauseigenem Basilikum Pesto	4,90
	Knusprig überbackenes Gourmetbrot ^{4,a,d} Frischkäse, geriebener Käse, Schinkenwürfel, Knoblauch und Kräuter	7,50
	Unsere beliebte „Quiche Lorraine nach Art des Hauses“ ^{4,a,b} mit kleinem Salatbouquet	7,50 als Vorspeise: 4,50
	Apel's Duo aus Quiche Lorraine und Gourmetbrot ^{4,a,b,d}	7,50
	Herzhafter Griebenschmalz auf Bauernbrot ^{1,a}	3,50
✓	Olivenschälchen mit ofenfrischem Baguette ^{1,3}	3,90
✓	Mojo picante und Mojo verde ^a 2 verschiedene Dips – der eine Rot, der andere Grün mit frittierten Kartoffelecken zum Dippen	8,90
	Antipasti Teller ^{a,b,d,g,i} Röstgemüse, eingelegte Champignons, Oliven, roher Schinken, Salami, Capricciosa Salat, Tomate Mozzarella, selbstgemachte Aioli, dazu servieren wir ofenfrischem Baguette	12,90

Unsere Salate werden Sie begeistern - gesund und knackig

	Salat mit Pute ^d mit Streifen von der gebratenen Putenbrust und unserem hauseigenen Balsamico Dressing	12,50
✓	Mit Senfkruste überbackener Schafskäse auf knackigem Gartensalat ^{1,a,c,d,e} und unserem hauseigenen Balsamico Dressing	12,50
	Fitness-Salat ^{a,b,d} Rohkostsalate, frische Blattsalate mit geräuchertem Fisch (Forelle und Lachs) dazu warmes Knoblauch Baguette	13,90
	Feldsalat mit gebratenem Räucherspeck und Croutons ^{1,3,a,d} verfeinert mit hauseigenem Balsamico Dressing	13,90
✓	Beilagensalat ^d	3,90

Hauptgerichte – Apel's Klassiker

Ham mat Fritten ^{3,4,a} Roher und gekochter Schinken vom Metzger Sauber aus Luxemburg mit Pommes Frites und buntem Gartensalat	13,90
Schweineschnitzel mit Champignonrahm-Sauce ^{a,b,d} mit Pommes Frites und buntem Salatteller	13,90 Seniorenteller 11,00
Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,b,d} mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	12,90
Putenschnitzel mit Käse überbacken ^{a,b,d} mit Pommes Frites und buntem Salatteller	13,50
Hackbraten „Zigeuner Art“ ^{a,b,e} mit Pommes Frites und buntem Salatteller	11,90
Bauern Sülze ^{1,4,e} mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller garniert mit Zwiebeln, Senf und Meerrettich	11,90
Pasta Ragù a la Bolognese ^{a,g} Bolognese nach italienischer Art mit frisch geriebenem Grana Padano	12,90
 Röstgemüse und 2 Spiegeleier ^b Eine bunte Mischung aus mediterranem Gemüse und Kartoffeln	11,90

Rumpsteak (300g) mit Zwiebeln und Champignons mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	23,50
Rumpsteak (300g) in Pfefferrahmsauce ^{1,a} mit Pommes Frites und buntem Salatteller	22,50
Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	21,50

Fischgerichte

Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit Tagliolini Pasta ^{a,d} und feiner italienischer Tomatensauce, gehobeltem Grana Padano und Basilikum Pesto	15,90
Echter nordischer Räucherlachs mit Honig-Senf Dipp ^{b,e} dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbouquet	14,90

Unsere bekannten Winzersteaks auf Rebholz gegrillt

Nur an Wochenenden und Feiertagen
Von April bis Oktober

Pikantes Winzersteak mit hausgemachten Bratkartoffeln ^e und buntem Salatteller	13,90
Pikantes Winzersteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{b,d,e} nach Oma 's Rezept	11,90

Aus der kalten Küche - deftige Hausmannskost

Strammer Max ^{1,4,a,b,d} Roher Schinken aus Luxemburg auf Bauernbrot und 2 Spiegeleier	11,90
✓ Käsevariation aus dem Dreiländereck ^{a,d} mit Feigensenfsauce aus Österreich, Butter und Bauernbrot	14,90
Schinken-Platte - auf Bauernbrot ^{1,4,a,b,d,e} Roher Schinken aus Luxemburg, garniert mit Kartoffelsalat	9,50
Weinbergsvesper ^{1,a,e} Blut- und Leberwurst, Salami, Rauchfleisch und Bauernbrot	9,90
✓ Käsewürfel 150g ^{1,3,d} Gouda und Lindenberger garniert mit Salzgebäck und Trauben	5,90

Für die Kleinen von heute und Großen von morgen

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ^{a,b,d}	7,90
Bratwurst mit Pommes Frites und Ketchup ^{2,4,e}	5,90
✓ Nudeln mit Tomatensauce ^{4,a}	4,90
✓ Pommes Frites mit Ketchup und Mayo ^{1,2,3,a}	3,50

Eine süße Verführung oder eine nette Versuchung

Elbling aus Tradition, Burgunder aus Leidenschaft

Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{1,2,a,b,d} mit 2 Kugeln Eis, an feiner Vanille-Sauce	6,90
Crème brûlée ^{b,d} mit feiner <i>Bourbon-Vanille</i>	5,50
Vanille-Eis mit Pfirsich-Likör ^{1,b,c,d}	5,50
Zitronensorbet mit Elbling-Sekt-brut	5,50
Zitronensorbet mit Marc vom Burgunder	5,50
Gemischtes Eis ^{1,b,d,c}	4,90
Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,b,c,d}	5,50

Unsere Partner aus der Region

Unsere Gerichte werden überwiegend mit regionalen Produkten zubereitet!

Fleischerei Klassen - Temmels

Metzgerei Sauber – Moutfourd - Luxemburg

Thiergartenforelle - Trierweiler

Marco Carpi – Mannebacher Ziegenhof

Käserei Altfuchshof - Kahren

Vulkanhof Ziegenkäserei – Gillenfeld

Ferme Les Grands Vents – Kirsch-lès-Sierck - Frankreich

Pons - Obst, Gemüse und mehr - Trier

Tawerner Dorfbäckerei

Café Juca - Maison Josy Juckem - Strassen - Luxemburg

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 – Konservierungsstoff | 2 – Geschmacksverstärker | 3 – Farbstoff | 4 – Antioxidationsmittel |
| a) enthält Gluten | b) enthält Ei | c) enthält Erdnüsse | d) enthält Milch |
| e) enthält Senf | f) enthält Soja | g) enthält Sellerie | h) enthält Sesam |
| i) enthält Fisch | j) enthält Krebstiere | | |

Elbling aus Tradition, Burgunder aus Leidenschaft