

## Leckereien aus der Winzerküche


✓✓	Würzige Tomatensuppe mit hauseigenem Basilikum-Pesto	4,90
	Knusprig überbackenes Gourmetbrot <sup>4,a,d</sup> Frischkäse, geriebener Käse, Schinkenwürfel, Knoblauch und Kräuter	7,50
	Unsere beliebte „Quiche Lorraine nach Art des Hauses“ <sup>4,a,b</sup> mit kleinem Salatbouquet	7,90 als Vorspeise: 4,90
	Apel's Duo aus Quiche Lorraine und Gourmetbrot <sup>4,a,b,d</sup>	7,50
	Herzhafter Griebenschmalz auf Bauernbrot <sup>1,a</sup>	3,90
✓	Olivenschälchen mit ofenfrischem Baguette <sup>1,3</sup>	3,90
✓	Mojo picante und Mojo verde <sup>a</sup> 2 verschiedene Dips – der eine Rot, der andere Grün mit frittierten Kartoffelecken zum Dippen	8,90
	Antipasti Teller <sup>a,b,d,g,i</sup> Röstgemüse, eingelegte Champignons, Oliven, roher Schinken, Salami, Capricciosa Salat, Tomate Mozzarella, selbstgemachte Aioli, dazu servieren wir ofenfrisches Baguette	13,90

## Unsere Salate werden Sie begeistern - gesund und knackig

✓	Mit Senfruste überbackener Schafskäse auf knackigem Gartensalat <sup>1,a,c,d,e</sup> und unserem hauseigenen Balsamico Dressing	12,90
	Salat mit Pute <sup>d</sup> mit Streifen von der gebratenen Putenbrust und unserem hauseigenen Balsamico Dressing	13,90
	Fitness-Salat <sup>a,b,d</sup> Rohkostsalate, frische Blattsalate mit geräuchertem Fisch (Forelle und Lachs) dazu warmes Knoblauch Baguette	14,90
✓	Beilagensalat <sup>d</sup>	3,90

Apel's Winzerburger Hausgemachter Burger aus saftigem Beef vom hiesigen Metzger mit Tomate, Rucola, Cheddar Käse, Bacon, Zwiebelchutney und herzhaftem Dip Pommes Frites and Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)	14,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Hauptgerichte – Apel's Klassiker

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

Rumpsteak (300g) mit Zwiebeln und Champignons mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	24,90
Rumpsteak (300g) in Pfefferrahmsauce <sup>1,a</sup> mit Pommes Frites und buntem Salatteller	24,90
Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	23,90

## Fischgerichte



Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit Tagliolini Pasta <sup>a,d</sup> und feiner italienischer Tomatensauce, gehobeltem Grana Padano und Basilikum Pesto	16,90
Echter nordischer Räucherlachs mit Honig-Senf Dipp <sup>b,e</sup> 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 <sup>e</sup> und buntem Salatteller	13,90
Pikantes Winzersteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>b,d,e</sup> nach Oma´s Rezept	11,90

## Aus der kalten Küche - deftige Hausmannskost

Strammer Max <sup>1,4,a,b,d</sup> Roher Schinken aus Luxemburg auf Bauernbrot und 2 Spiegeleier	11,90
 Käsevariation aus dem Dreiländereck <sup>a,d</sup> mit Feigensenfsauce aus Österreich, Butter und Bauernbrot	14,90
Schinken-Platte - auf Bauernbrot <sup>1,4,a,b,d,e</sup> Roher Schinken aus Luxemburg, garniert mit Kartoffelsalat	9,90
Weinbergsvesper <sup>1,a,e</sup> Blut- und Leberwurst, Salami, Rauchfleisch, Sülze, hausgemachter Kartoffelsalat und Bauernbrot	9,90
 Käsewürfel 150g <sup>1,3,d</sup> 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 <sup>a,b,d</sup>	7,90
Bratwurst mit Pommes Frites und Ketchup <sup>2,4,e</sup>	5,90
 Nudeln mit Tomatensauce <sup>4,a</sup>	4,90
 Pommes Frites mit Ketchup und Mayo <sup>1,2,3,a</sup>	3,90

## Eine süße Verführung oder eine nette Versuchung

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

\*\*\*\*\*

## Unsere Partner aus der Region

*Unsere Gerichte werden überwiegend mit regionalen Produkten zubereitet!*

Fleischerei Klassen – Temmels

Metzgerei Sauber – Moutfourt – Luxemburg

Metzgerei Schares - Baustert

Thiergartenforelle - Trierweiler

Käserei Altfuchshof - Kahren

Vulkanhof Ziegenkäserei – Gillenfeld



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

Pons - Obst, Gemüse und mehr – Trier

La Provencale– Leudelange – Luxemburg

VLG / Piemonte – Trier

Tawerner Dorfbäckerei

- 1 – Konservierungsstoff  
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
-  Vegetarisch     Vegan
- 2 – Geschmacksverstärker    3 – Farbstoff    4 – Antioxidationsmittel