







Vorspeisen aus der Winzerküche


- | | |
|--|-------------|
| <p>   Oliven (natur) mit ofenfrischem Baguette
 Kalamata & Nocellara del Belice Oliven (mit Stein) </p> | <p>6,90</p> |
| <p> Herzhaftes Griebenschmalz auf Bauernbrot </p> | <p>6,90</p> |
| <p>   Würzige Tomatensuppe
 mit hauseigenem Basilikum-Pesto </p> | <p>6,90</p> |
| <p>  Italienische Bruschetta
 mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern </p> | <p>8,90</p> |

<p> Quiche Lorraine nach Art des Hauses mit kleinem Salatbouquet </p>	<p>10,90</p>
	<p>als Vorspeise: 7,90</p>

<p>  Vegetarische Quiche Lorraine mit saisonalem Gemüse und kleinem Salatbouquet </p>	<p>10,90</p>
	<p>als Vorspeise: 7,90</p>

<p> Antipasti Teller Gegrilltes Gemüse, Oliven, roher Schinken, Winzersalami, Tomate Mozzarella, selbstgemachte Aioli, dazu servieren wir ofenfrisches Baguette </p>	<p>16,90</p>
---	--------------

Salate der Saison

<p>  „Genießer Salat“ Großer Gartensalat mit Senfkruste überbackenem Schafskäse und unserem hauseigenem Balsamico Dressing </p>	<p>18,90</p>
---	--------------

<p> „Fitness Salat“ Großer Salatteller mit saftigen Putenstreifen, mariniert mit unserem hauseigenem Balsamico Dressing </p>	<p>19,90</p>
---	--------------

<p> „Gourmet Salat“ Frische Blattsalate mit gebratenen Rinderstreifen, hauseigenem Balsamico Dressing und gehobeltem Parmesan </p>	<p>22,90</p>
---	--------------

<p>  Beilagen Salat </p>	<p>5,90</p>
--	-------------

 vegetarisch

  vegan

Hauptgerichte – Apel's Klassiker

	Bauern Sülze		17,90
	mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller garniert mit Zwiebeln, Senf und Meerrettich		
	Pasta Verde		18,90
	Pasta mit frischem Gemüse der Saison, hausgemachtem Basilikum Pesto, leichter Crèmesauce und frisch geriebenem Grana Padano - (auch vegan möglich)		
	Apel's Schnitzel		19,90
	mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	kleine Portion	16,90
	<ul style="list-style-type: none"> • hausgemachter Champignonrahm-Sauce • oder hausgemachter Pfefferrahmsauce 		
	Schnitzel - Wiener Art		18,90
	mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	kleine Portion	15,90
	Hausgemachter Hackbraten		17,90
	mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und kleinem Salatteller		
	Apel's Veggieburger		18,90
	Hausgemachter Gemüsepatty mit Tomate, Gewürzgerken, Rucola, Cheddar Käse, Zwiebel Chutney, eigener Burgersauce und Pommes Frites		
	Apel's Winzerburger		19,90
	Hausgemachter Burger aus 100 % Rindfleisch vom hiesigen Metzger mit Tomate, Gewürzgerken, Rucola, Cheddar Käse, Bacon, Zwiebel Chutney, eigener Burgersauce und Pommes Frites		

Rumpsteak (300g) mit selbstgemachter Kräuterbutter,	31,90
hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	
Rumpsteak (300g) mit Pfefferrahmsauce,	33,90
Pommes Frites und buntem Salatteller	
Rumpsteak (300g) mit Zwiebeln,	33,90
hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	

Winzersteaks auf Rebholz gegrillt



Nur an Wochenenden und Feiertagen (April – Oktober)

Pikantes Winzersteak mit hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	19,90
Pikantes Winzersteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Omas Rezept	16,90

Fischgerichte

Gebratene Scampi im hauseigenen Olivenöl, Knoblauch, Chili und Kräutern mariniert, serviert mit Pommes Frites, hausgemachter Aioli und buntem Salatteller	27,90
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Tagliolini Pasta in feiner italienischer Tomatensauce, gehobeltem Grana Padano und Basilikum Pesto	29,90
Echter norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf Dip dazu Kartoffelröstis und ein buntem Salatteller	23,90

Aus der kalten Küche

Weinbergsvesper mit rohem und gekochtem Schinken, Leber- und Blutwurst, Bauernsülze Knoblauch – Salami, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf und frischem Bauernbrot	16,90
 Käsevariation aus dem Dreiländereck mit Feigensenf, Butter und frischem Baguette	16,90
 Käsewürfel 150g Gouda und Lindenberger garniert mit Salzgebäck und Trauben	8,90

Für die Kleinen von heute und die Großen von morgen

- | | |
|---|-------|
| ✓ Pommes Frites mit Ketchup und Mayo | 5,90 |
| ✓ Nudeln (Tagliolini) mit Tomatensauce | 7,90 |
| Bratwurst mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo | 8,90 |
| Kinderschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo | 10,90 |

Eine süße Verführung oder eine nette Versuchung

- | | |
|--|-------|
| ✓ Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit 2 Kugeln Vanilleeis an feiner Vanille-Sauce | 10,90 |
| ✓ Hausgemachte Crème brûlée
mit feiner <i>Bourbon-Vanille</i> | 7,90 |
| ✓ Affogato al caffè
ein Dessert der italienischen Küche aus Espresso und Vanilleeis | 6,90 |
| ✓ Vanille-Eis mit Pfirsich-Likör | 8,90 |
| ✓ ✓ Zitronensorbet mit Elbling-Sekt-brut
und Krokant | 8,90 |
| ✓ Gemischtes Eis | 6,90 |
| ✓ Gemischtes Eis mit Sahne | 7,90 |

Unsere Partner der Region

Fleischerei Klassen – Temmels / Boucherie Meyer – Bascharage – Luxemburg

Gemüsehandel Jacobs – Niederrhein / Käserei Altfuchshof - Kahren

Pons - Obst, Gemüse und mehr – Trier / La Provencale– Leudelage – Luxemburg

VLG / Piemonte – Trier / Getränke Kessler – Trier

Tawerner Dorfbäckerei – Tawern / Dietz - der frische Bäcker - Trier

Falls gewünscht, reichen wir Ihnen unsere Speisekarte inklusive Allergene und Zusatzstoffen.