

## Vorspeisen aus der Winzerküche

<p>✓ ✓ Eingelegte grüne und schwarze Oliven mit ofenfrischem Baguette</p>	6,90
<p>Herzhaftes Griebenschmalz auf Bauernbrot serviert mit frischen Zwiebeln</p>	6,90
<p>✓ ✓ Würzige Tomatensuppe mit hauseigenem Basilikum-Pesto</p>	6,90
<p>✓ Italienische Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern</p>	9,50

<p>Quiche Lorraine nach Art des Hauses mit kleinem Salatbouquet</p>	13,90
	als Vorspeise: 7,90
<p>✓ Vegetarische Quiche Lorraine mit saisonalem Gemüse und kleinem Salatbouquet</p>	13,90
	als Vorspeise: 7,90

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

## Salate der Saison

<p>✓ „Genießer Salat“</p> <p>Großer Gartensalat mit Senfkruste überbackenem Schafskäse und unserem hauseigenem Balsamico Dressing</p>	18,90
<p>„Fitness Salat“</p> <p>Großer Salatteller mit saftigen Putenstreifen, mariniert mit unserem hauseigenem Balsamico Dressing</p>	19,90
<p>„Gourmet Salat“</p> <p>Frische Blattsalate mit gebratenen Rinderstreifen, hauseigenem Balsamico Dressing und gehobeltem Parmesan</p>	23,90
<p>Beilagen Salat</p>	5,90

## 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		21,90
mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	kleine Portion	18,90
<ul style="list-style-type: none"> <li>• hausgemachter Champignonrahm-Sauce</li> <li>• oder hausgemachter Pfefferrahmsauce</li> </ul>		
Schnitzel - Wiener Art		19,90
mit Pommes Frites, Zitrone und kleinem Salatteller	kleine Portion	16,90
Hausgemachter Hackbraten		18,90
mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und kleinem Salatteller		
 Apel's Veggieburger		18,90
Hausgemachter Gemüsepatty mit Tomate, Gewürzgurken, 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, Gewürzgurken, Rucola, Cheddar Käse, Bacon, Zwiebel Chutney, eigener Burgersauce und Pommes Frites		

Rumpsteak (300g) mit selbstgemachter Kräuterbutter, hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	32,90
Rumpsteak (300g) mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und buntem Salatteller	34,90
Rumpsteak (300g) mit Zwiebeln, hausgemachten Bratkartoffeln und buntem Salatteller	34,90

## 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

Echter norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf Dip dazu Kartoffelröstis und ein buntem Salatteller	24,90
Gebratene Scampi im hauseigenen Olivenöl, Knoblauch, Chili und Kräutern mariniert, serviert mit Pommes Frites, hausgemachter Aioli und buntem Salatteller	28,90
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Tagliolini Pasta in feiner italienischer Tomatensauce, gehobeltem Grana Padano und Basilikum Pesto	29,90

## 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 | 11,90 |
| Zusatzportion: Ketchup oder Mayo – 0,50 €           |       |

## Eine süße Verführung oder eine nette Versuchung

- |  |       |
|--|-------|
| ✓ Lauwarmer Schokoladenkuchen<br>mit 2 Kugeln Vanilleeis an feiner Vanille-Sauce und Krokant | 10,90 |
| ✓ Hausgemachte Crème brûlée<br>mit feiner <i>Bourbon-Vanille</i>                             | 7,90  |
| ✓ Affogato al caffè<br>ein Dessert der italienischen Küche aus Espresso und Vanilleeis       | 5,90  |
| ✓ Vanille-Eis mit Pfirsich-Likör   | 8,90  |
| ✓ Zitronensorbet mit Elbling-Sekt-brut<br>und Krokant  | 8,90  |
| ✓ Gemischtes Eis (Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis)                                    | 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– Leudelange – Luxemburg

VLG / Piemonte – Trier / Getränke Kessler – Trier

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

*Elbling aus Tradition, Burgunder aus Leidenschaft*