

KALTE SPEISEN

Brot-Gedeck	6.0
unser Hausbrot aus der Eifel mit aufgeschlagener Butter Frischkäse Öl - <i>Ölmühle Bertgen, Koblenz</i>	
Tatar vom <i>Eifeler Weiderind</i>	16.0
Belugalinsen Eigelbcreme Vadouvan Hausbrot	
Geheimtipp: mit Pommes und Trüffelmayonnaise	+ 4.0
Saurer Limburger	10.0
Rotschmierkäse Rosa-Pfeffer-Gremolata Hausbrot	
Kleiner Beilagensalat	7.0
Großer gemischter Salat	13.0
Hausdressing geröstete Nüsse Gartenkresse	
mit Maultaschen	+ 6.0
mit Ziegenkäsetaler	+ 5.0
Winzer-Vesper	15.0
<i>Hausmacher von der Traditionsmetzgerei Christ, Oberfell</i> eingelegtes Gemüse der Saison Hausbrot	
Riesling Wurstsalat mit Hausbrot	14.0
Schwäbisch I mit Blutwurst Schweizer I mit Käse	

S P E I S E N

WARME SPEISEN

Schröterbrot* 17.0

Kräuterkäse | Kassler | Schmelzzwiebeln | Dijon-Senfcreme

Schröterbrot (vegetarisch)* 15.0

Weinkäse | Ei | Schmelzzwiebeln | Dijon-Senfcreme

* mit Kartoffel-Gurken-Salat | Salat | eingelegtem Gemüse

Kartoffelwaffel 14.0

Winzerquark | kleiner Beilagensalat

mit Räucherlachs + 4.0

Schwäbische Maultaschen Metzgerei Schäfer, Remstal 17.0

Ei | Schmelzzwiebeln | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
gerne auch vegetarisch

Winzerbratwürste 17.0

Kräuter-Kartoffelstampf | Estragonsenf

Hausgemachte Pasta 19.0

Zitronen-Dill-Soße | Thymianbrösel | Lachs
gerne auch vegetarisch

Zwiebelrostbraten vom Eifler Weiderind 30.0

hausgemachte Spätzle | Kalbs-Jus | Kräuterbutter

S P E I S E N