

Vorspeisen



Kartoffel-Rieslingsuppe

junger Lauch | gepuffte Kartoffeln | Petersilienöl 6,80 €

Hausgemachte Blutwurst-Tortellini

Zwiebelschmelze | Apfel | Endiviensalat | Calvados

als Vorspeise 3 Stück 8,90 €

als Hauptgang 9 Stück 20,90 €

Ockfener Saar Tapas

Kartoffel-Rieslingsüppchen | Saarburger luftgetrockneter Schinken & Salami

Griebenschmalz | Oliven | Antipasti

hausgebackenes Brot | Salatbouquet

für 1 Person 14,90 € pro Person

für 2 Personen 12,90 € pro Person



Unsere Klassiker

Forelle „Müllerin Art“ vom Forellengut Rosengarten

Im Ganzen gebraten | geschmolzene Butter | Salzkartoffeln | Salatteller 23,90 €

Forelle Müllerin wie oben beschrieben, mit Mandeln 25,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | geschwenkte Drillinge | Gurkensalat 22,50 €

Winzersteak vom Eifelschweinenacken

Zwiebeln | Speck | Princessbohnen | Bratkartoffeln 19,50 €

Sommerlicher Salatteller mit marktfrischen Blattsalaten

gebratene Hähnchenbruststreifen | geröstete Kerne | Croûtons | Kirschtomaten 16,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef - im Pfännchen serviert -
geschmolzene Kräuterbutter | Thymian-Wedges | Sour Cream 26,80€

Bestellen Sie sich gerne einen **Beilagensalat** zu Ihrem Hauptgang 4,50 €

Wildgulasch „Winzer Art“ aus heimischen Wäldern
gebratener Brokkoli | Spätzle | Preiselbeeren 21,80 €

Hausgemachte Pasta

Parmesan | Salzzitronen | frische Kräuter | Weißweinrahm 18,80 €



auch als veganes Gericht möglich



Lust auf Süßes?

Crème brûlée

Himbeersorbet | frische Beeren 6,90 €

Nussknacker-Eisbecher

Walnuss | Haselnuss | Krokant | Ahornsirup | Sahne 6,80€

Nussknacker-Eisbecher „Mosel-Cream“

Walnuss | Haselnuss | Krokant | Ahornsirup | Sahne
mit einem Schuss Mosel-Weinbrand Cream 8,40 €

Gemischtes Eis

3 Kugeln | Sahne 5,20€

... und dazu:

Coffee Shooter

Espresso | Eierlikör | Sahne | Krokantsreusel 5,50 €

Kaffee „Spezial“

Kaffee | Kaffeelikör | Sahne 5,50 €



Genuss von der Streuobstwiese Ebbes von Hei

Zum Start

Apfel-Hugo

Saar-Riesling Sekt | Holunderblütensirup | Apfelsaft von Väth 7,00 €

Apfel-Hugo -alkoholfrei-

Apfelsaft von Väth | Holunderblütensirup | Zitronensaft 4,50 €

Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaido



Kürbiskernöl | Kokosnussmilch | Erdnuss 6,80 €

Geräucherte Entenbrust

Zwetschgenchutney | Wildkräutersalat | rote Linsen 11,80 €

Hauptgänge

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Beurre Blanc | Kartoffel-Erbsenpüree | glasierte Rote Beete 24,80 €

Leicht perlend:
Cidre von Väth 0,2 l 2,30 €



Graupen-Kürbispfanne

Kräuterseitlinge | Rucola | Dörr-Zwetschgen 16,50 €

Gegrillte Maispouardenbrust

Graupenrisotto | wilder Brokkoli | sautierte Pilze 24,50 €

Geschmorter Wildschweinbraten

Brombeer-Thymianjus | buntes Herbstgemüse | Kürbis-Kartoffelstampf 27,80 €

Lust auf Süßes?

Birnenstrudel

Kürbis-Vanillesauce | Walnusseis 7,80 €

Zum Abschluss

Alter Apfel-Brand 2 cl 4,00 €

Aus dem Weingut Peter Greif, Fellerich