

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel 0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner Sprudel 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Sprudel 0,75 l	4,20 €
Gerolsteiner Medium 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell 0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner Naturell 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell 0,75 l	4,20 €

Fruchtsäfte

Orangensaft Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,20 €
Apfelsaft Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,20 €
Multivitamin Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,20 €
Tomatensaft Niehoffs Vaihinger 0,20 l ^(L)	2,20 €
Sauerkirsch Nektar Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,20 €
Frischer Apfelsaft vom Weingut Jeger 0,20 / 0,40 l	2,90 € / 4,00 €
Frischer roter Traubensaft vom Weingut 0,20 / 0,40 l !!!NEU!!!	2,90 € / 4,00 €

Softdrinks

Coca Cola 0,20 l ^(1,4,11)	2,20 €
Coca Cola Light 0,20 l ^(1,4,8,11)	2,20 €
Coca Cola Zero 0,20 l ^(1,4,8,11)	2,20 €
Gerolsteiner Zitronenlimonade 0,25 l ^(1,4)	2,20 €
Gerolsteiner Orangenlimonade 0,25 l ^(1,4)	2,20 €
Spezi 0,25l/0,40l ^(1,4,11)	2,20 € / 4,00 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25 l / 0,40 l ^(10a)	2,20 € / 4,00 €
Frische Apfelschorle vom Weingut 0,25 l/0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Frische Traubensaftschorle (rot) vom Weingut 0,25 l/0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Lipton Ice Tea 0,25 l ⁽³⁾	2,20 €
Franklin Indien Tonic 0,20 l ^(11a)	2,20 €
Franklin Ginger Ale 0,20 l ⁽¹⁾	2,20 €
Franklin Bitter Lemon 0,20 l ^(11a)	2,20 €
Red Bull 0,25 l ^(1,11b)	2,90 €

Heissgetränke

Kaffee Illy ⁽¹¹⁾	2,20 €
Espresso Illy ⁽¹¹⁾	1,90 €
Doppelter Espresso Illy ⁽¹¹⁾	3,90 €
Cappuchino Illy ^(11, g)	2,40 €
Latte Macchiato Illy ^(11, g)	2,90 €
Eiskaffee Illy ^(11, g)	2,90 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne Illy ^(11, g)	3,90 €
Heisse Schokolade ^(3,9, g)	2,90 €
Tee Earl Grey Ronnefeld ⁽¹¹⁾	2,20 €
Tee Darjeeling Ronnefeld	2,20 €
Tee Refreshing Mint Ronnefeld	2,20 €
Tee Morgentau (aromatisierter grüner Blatt-Tee mit Mango-Zitronengeschmack)	2,20 €
Tee Sweet Berries Ronnefeld (aromatisierter Früchtetee)	2,20 €

Bier vom Fass

Warsteiner 0,25 l ^(a)	2,10 €
Warsteiner 0,40 l ^(a)	3,20 €
Warsteiner/Drecksack-Radler 0,40 l ^(a,1,11)	3,20 €
Warsteiner/Schuss 0,4 l ^(a,1,11)	3,20 €

Flaschenbier

San Miguel Premium Especial ^(a)	2,50 €
Warsteiner 0,33 l ^(a)	2,50 €
Warsteiner Herb 0,33 l ^(a)	2,50 €
Warsteiner alkoholfrei 0,33 l ^(a)	2,50 €
Warsteiner Radler 0,33 l ^(a,1)	2,50 €
Warsteiner Radler alkoholfrei 0,33 l ^(a,1)	2,50 €
Weizenbier hell 0,5 l, König Ludwig ^(a)	3,50 €
Weizenbier dunkel 0,5 l, König Ludwig ^(a)	3,50 €
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l, König Ludwig ^(a)	3,50 €

Spezialbier aus Belgien

Leffe Blonde 0,33 l ^(a) - Dinant	3,90 €
Leffe Brune 0,33 l ^(a) - Dinant	3,90 €
Duvel 0,33 l ^(a) - Breendonk	4,50 €
Tripel Karmeliet 0,33 l ^(a) - Buggenhout	4,50 €

Aperitif (0,04l)

Crodino Aperitivo non alcolico ^(2,11a)	3,50 €
Crodino Rosso Aperitivo non alcolico ^(2,11a)	3,50 €
Martini Bianco/Rosso ⁽⁶⁾	3,50 €
Porto Graham´s weiß/rot	4,50 €
Porto Reserve 6 Grapes rot	5,50 €
Sherry, DOC Jerez Xérès Medium	4,50 €
Campari Soda/Orange ^(1,11a)	4,90 €
Ricard ⁽¹⁾	4,90 €
Caipirinha	5,90 €
J&B Whisky Cola ^(1,4,11)	4,90 €
Hugo ^(o)	4,90 €
Aperol Spritz ^(1,11a,o)	4,90 €
MMXIV Elbling Crémant mit Erdbeeren ^(o)	6,50 €
Picon Bière ^(1,8a,a,g,o)	4,90 €
Cynar Bière ^(1,11a,a,g,o)	4,90 €

Digestif (0,02 L)

Jägermeister	3,30 €
Averna ⁽¹⁾ / Amaro Lucano ⁽¹⁾	3,50 €
Berta Amaro d'Erbe DiBerta	6,50 €
Limoncetta di Sorrento	3,30 €
Sambuca Molinari	4,30 €
Tequila weiß/braun ⁽¹⁾	3,90 €
Genepi Paolino Bio	4,50 €
Wodka Beluga	4,90 €
Baileys ^(1,g)	4,90 €
Cognac Frapin VSOP ^(o)	4,90 €
Calvados Louis de Lauriston ^(o)	4,90 €
Grappa Berta - Oltre Il Dilidia - Piemont, Barbera-Moscato	6,50 €
Grappa Berta – Oltre Il Vallo, Single Malt Fässer ^(Caol Ila, Mortlach, Lagavullin)	6,50 €

Edle Brände aus der Hauseigene Brennerei (0,02 L)

Williams Christ (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Feiner Birnenbrand	5,00 €
Mirabell – entsteint (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Zwetschgen Brand	5,00 €
Traubentrester Cabernet Sauvignon	5,00 €
Trierer Viezapfel (Goldene Kammerpreismünze)	5,00 €
Boskoop Apfelbrand	5,00 €
Bohnapfel Apfelbrand (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Weinhefe Brand Merlot/Spätburgunder	5,00 €

Edle Liköre made in Luxemburg (0,02 L)

Dännebeemchen	5,00 €
Himbeeren	5,00 €
Mirabell	5,00 €
Quitten	5,00 €
Pinot Noir Rouge	5,00 €
Hunneg	5,00 €

Edle Spirits made by Andreas - Bilzingen (0,02 L)

Threeland Whisky 3 YO	5,00 €
Threeland Whisky 6 YO	6,00 €
Ferdinand's Saar Dry Gin Tonic	7,50 €
Ferdinand's Saar Quince Tonic	7,50 €
Rum Bonplan blanc	6,00 €
Rum Bonplan rouge	6,00 €

Weine & Crémant vom Weingut Jeger, Felix Thein

Weißwein (enthält Sulfite O):	Glas (0,15 l)	Flasche (0,75 l)
Elbling Trocken 2016	3,90 €	15,50 €
Elbling Classic 2016	3,90 €	15,50 €
Auxerrois Trocken 2016	4,50 €	16,50 €
Weissburgunder Trocken 2015	4,50 €	16,50 €
Weissburgunder Trocken 2016	4,50 €	16,50 €
Weissburgunder Barrique 2016	!!NEU!! 4,50 €	16,50 €
Kiesling 2014	4,50 €	16,50 €
Grauburgunder Classic 2015 HT	5,00 €	17,50 €
Grauburgunder Classic 2016 Trocken	5,00 €	17,50 €
Gewürztraminer Trocken 2016 - Spätlese	5,00 €	17,50 €
Blanc de Noir 2016	5,00 €	17,50 €
Cuvée Trias 2015	5,00 €	17,00 €
Kerner 2016	5,00 €	17,00 €
Gewürztraminer Auslese 2015 - 0,50 l		22,50 €
Liliiformis „süss“ 2015	6,50 €	19,00 €
Weinschorle (Elbling Trocken & Gerolsteiner Sprudel)	2,95 €	
Roséwein (enthält Sulfite O):		
Cabernet Sauvignon Rosé HT 2014	5,00 €	19,00 €
Cabernet Sauvignon Weißherbst 2015	5,00 €	19,00 €
Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé 2016	5,00 €	19,00 €
Rotwein (enthält Sulfite O):		
Merlot Barrique 2014		23,50 €
Cabernet Sauvignon 2013	5,00 €	19,00 €
Cabernet Sauvignon 2014	5,00 €	19,00 €
Spätburgunder 2016	!!NEU!! 5,00 €	19,00 €
Crémant (enthält Sulfite O):		
MMXIV Elbling Crémant	5,50 €	19,50 €
Frische Viez von Jäger 0,25l/0,40l	!!NEU!!	2,10 € / 3,00 €

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

Weine aus aller Welt:

Rotwein (enthält Sulfite O):

Flasche (0,75 l)

ESPAÑA

Cano Toro 2014		18,50 €
Carodorum Crianza Toro 2013		24,50 €

ITALIA

Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo 2014	Abruzzen	21,50 €
Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo 2015	Abruzzen	21,50 €
Epicuro Salice Salentino Riserva 2013	Puglia	21,50 €
Epicuro Primitivo di Manduria 2016	Puglia	21,50 €
Castello di Brolio – Brolio Bettino Chianti Classico 2013	Toscana	34,50 €
Sella & Mosca – Dimonios Cannonau di Sardegna Riserva 2012	Sardinien	24,50 €

FRANCE

Le Petit Noir 2015	Languedoc	21,50 €
Les Demoiselles de Martenot 2010	Languedoc	21,50 €
Domaine Fond Croze Côtes du Rhône 2014	Vallée du Rhône	21,50 €
Domaine Pierre Amadieu Vacqueyras La Grangelière 2015	Vallée du Rhône	24,50 €
Domaine Pierre Amadieu Gigondas Domaine Grande Romane 2015	Vallée du Rhône	29,50 €
Domaine du Cheval Blanc Bordeaux 2014	Bordeaux	21,50 €

WELTWEINE

Promesa Gran Reserva 2013 (Chile)		24,50 €
-----------------------------------	--	---------

*Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;
Trinkt sich das Alter wieder zu Jugend,
so ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
und Sorgenbrecher sind die Reben.
Solange man nüchtern ist,
gefällt das Schlechte;
wie man getrunken hat,
weiß man das Rechte.*

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

Vorspeisen:

- Palzemer Salatteller** - mit ital. rohem Schinken ^(2,3,4) und Parmesan, Balsamico-Honig-Senf-Dressing ^(M)
8,50 € / 12,50 € (groß)
- Hirtensalat** – mit Strauchtomaten, schwarzen Oliven, Schafskäse, Gurken und Zwiebeln, dazu Mini-Baguette mit Knoblauchbutter
7,90 €
- Frischer Feldsalat** – serviert mit aromatischen Walnüssen, frischen Orangenspalten und Orangen-Honig-Dressing
8,90 € / 13,90 € (groß)
- Fruchtiger Frühlingssalat** – aus grünem und weißem Spargel, serviert mit frischen Erdbeeren und Erdbeerdressing
8,90 € / 13,90 € (groß)
- Gratinierter Honig-Ziegenkäse ^(G) an Salatbett** – mit Avocado, Granatapfel, Walnüsse ^(H) und Palzemer Honig
9,90 € / 13,90 € (groß)
- Frittierte Filoteigtasche** – gefüllt mit Fetakäse ^(G) serviert an Salatbouquet, Kräuterquark ^(G,4)
6,50 €

Hauptspeisen:

- Gambas ^(B) al Ajillo** – mit Knoblauch und Weißwein ^(O), Pommes Frites, Beilagensalat
18,90 €
- Frischer Lachs auf Winzer-Estragonsauce** - serviert mit gebratenem grünen Spargel und Butterreis ^(G)
18,90 €
- Frische Tagliatelle** – serviert mit Trüffel-Butter-Rahm und frischem Lachs
15,50 €
- Schweineschnitzel ^(A,C)** – mit frischen Pommes Frites, gemischter Salat
oder - mit frischen Champignons in Butter ^(G) und Weißwein ^(O) geschwenkt
13,90 € - 15,90 €
- Rumpsteak** – mit Rosmarinkartoffeln, frischen Champignons und hausgemachter Kräuterbutter ^(G,4)
19,50 €
- Pappardelle** – mit scharfer Chorizo-Tomatensauce ^(1,2,3), frischem Basilikum und Parmesan ^(G)
16,90 €
- Flammkuchen ^(A,G) zur Moselterraße** – Schafskäse^(G), Honig, schwarze Oliven, Zwiebeln und Rucola
oder Chorizo ^(1,2,3), Paprika, Zwiebeln, Pesto ^(H) und Parmesan ^(G)
11,90 €
- Ham, Fritten an Zalot** – gekochter Schinken, roher ital. Schinken ^(2,3,4) und frische Pommes Frites
13,90 €

Isabel's Empfehlung:

- Gurken-Mango-Cocktail im Glas** – serviert mit Garnelen und fruchtigem Mango-Dressing
9,50 € (als Vorspeise)
- Kabeljaufilet im Päckchen gegart ^(O,G)** – dazu frische Ratatouille und in Butter ^(G) gebratene Kartoffeln
18,90 €
- Burger „Zur Moselterraße“** – mit gegrilltem Zucchini und Auberginen, Pesto, Knoblauchcreme, Tomaten, Rucola und Parmesan
15,90 €

Beilagensalat / Saucen

- Beilagensalat mit Brombeer-Dressing / mit Balsamico-Dressing / mit Vinaigrette-Dressing
3,90 €
Ketchup, Mayonnaise, Senf ^(1,2,8,C,M)

Dessert:

Crêpes ^(A,C,G) **Suzette, die Tradition** – in Orangensauce, flambiert mit Grand Marnier, mit einer Kugel Vanilleeis ^(G) und Sahnehäubchen ^(G)

7,90 €

Hausgemachte Sacristains – warme Blätterteigstangen mit Mandelbuttercreme ^(G,H) und Mandeln ^(H)

5,90 €

und einer Kugel Vanilleeis ^(G)

7,30 €



Moelleux au Chocolat – lauwarmes Schokotörtchen ^(C,H) mit Sahnehäubchen ^(G)

6,50 €- 15 Minuten Geduld werden gefragt

und einer Kugel Vanilleeis ^(G)

7,90 €

Eisvariation – mit Schokoladen ^(G,H,2)- und/oder Himbeersoße und Sahnehäubchen ^(G)
(3 Kugeln - zur Auswahl: Vanille ^(G), Erdbeere ^(G), Schokolade ^(G), Walnuss ^(G), Mango-Maracuja Sorbet)

6,90 €

Eton Mess - mit Erdbeerkompott, Pistaziencreme ^(G), hausgemachtem Baiser und Vanilleeis ^(G)

7,50 €



Käse:

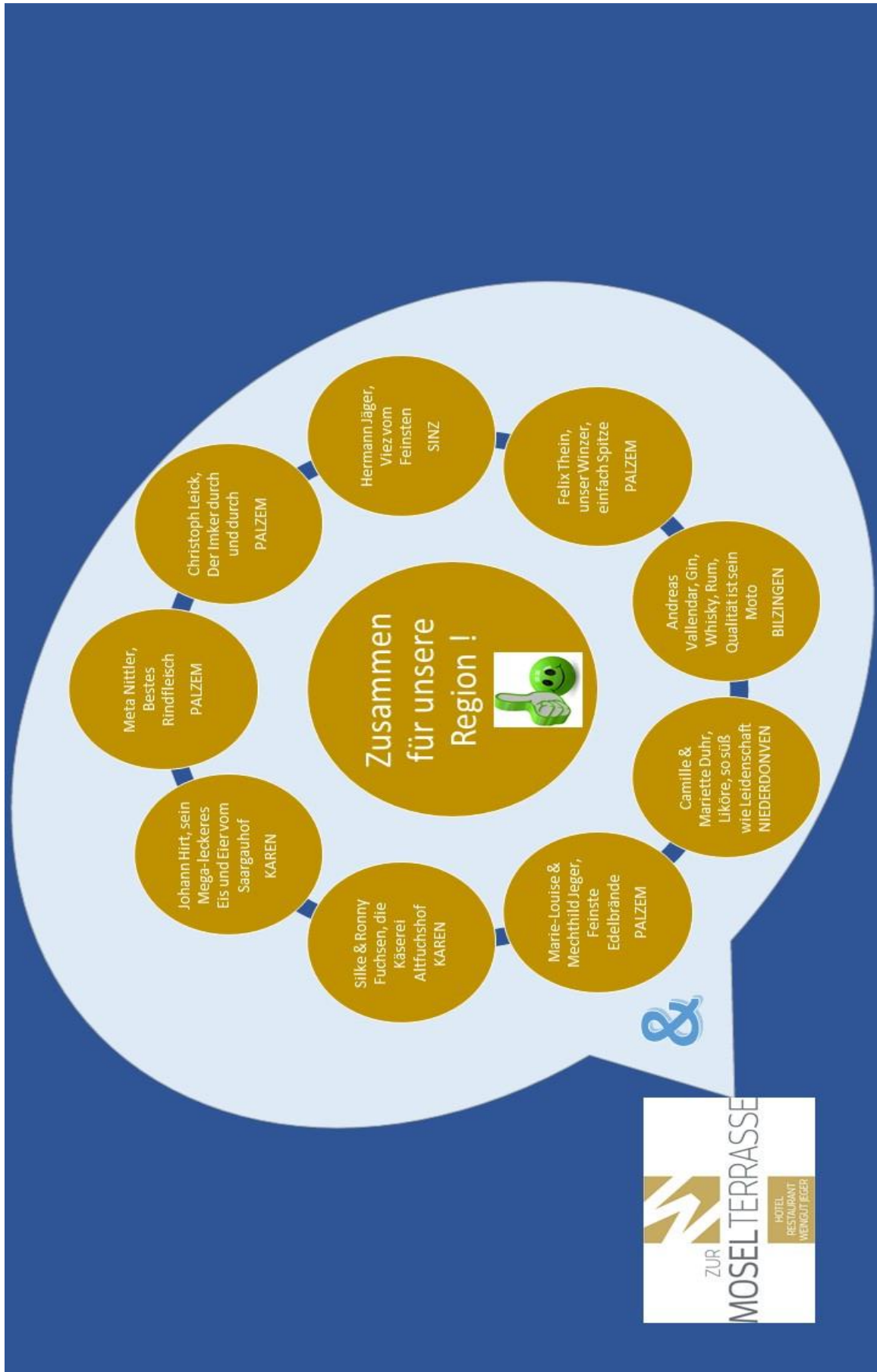
Käseteller gemischt ^(A,C,G) – Auswahl an regionale Käsesorten vom Altfuchshof in Karen

9,50 € (für 1 Person)

16,50 € (für 2 Personen)



Die 14 Hauptallergene: Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Lupine (P), Sulfite (O), Weichtiere (R)



Die 14 Hauptallergene:

Glutenhaltiges Getreide (A)

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamur



Schalenfrüchte (H)

Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse, etc...
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Krebstiere (B)

Krebse, Garnelen, Hummer, Schrimps, Langusten;
Erzeugnisse aus Krebstieren



Sellerie (L)

Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier (C)

Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus



Senf (M)

Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



Fisch (D)

Fische (aller Arten) und Fischerzeugnisse



Sesam (N)

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz



Erdnuss (E)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupine (P)

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat



Soja (F)

Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sulfite (O)

Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark



Milch oder Laktose (G)

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere (R)

Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares

