

# Mittagskarte



von 11.30 bis 17.30 Uhr

## Sehr geehrter Gast

*es ist eine Ehre für uns Sie in unserem historischen Haus begrüßen zu dürfen. Zu den Mittagsstunden möchten wir unsere Gäste mit kleineren Gerichten verwöhnen, legen aber auch hier Wert auf regionale und saisonale Produkte.*

*Alle Speisen und Getränke können Spuren von Allergieauslösenden Stoffen enthalten, bei etwaigen Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal, gerne beachten wir dies bei der Zubereitung.*

*Am Abend ab 18.00 Uhr empfehlen wir unsere Speisekarte „kulinarische Erzählungen“. Reservierungen hierfür nimmt unser Servicepersonal gerne entgegen.*

*Wir wünschen Ihnen viel Entspannung, bei Ihrer Auszeit im mittelalterlichen Bernkastel.*

*Ihr Familie Krebs*

W-Lan Tagesticket 1,00 Euro

# Morgenkarte



von 8.00 bis 11.30 Uhr

## leckerer am Morgen

### kleines süßes Frühstück

*Kännchen Kaffee, 2 kleine Gebäcke, 2 Brötchen, Butter, Marmelade*

6,90

### kleines herzhaftes Frühstück

*Kännchen Kaffee, 2 Brötchen, Brot Butter, Wurst- Käseaufschnitt*

6,90

### Kaffeeklatsch

*Tasse Kaffee & Stück Streuselkuchen (Crumble der Sasion)*

6,90

### Frühstücksbuffet

*inkl. Sekt und aller Kaffeespezialitäten*

*auf Anfrage*

# Mittagskarte



von 11.30 bis 17.30 Uhr

## saisonale Hausmannskost

Waldpilz-Creme mit Baconchip <sup>4,5,7</sup>	7,90
Gedünsteter Kabeljau auf Pak Choi mit Kokossoße und Currypaste <sup>5,6,8,9</sup> <i>unsere Empfehlung für den Sommer '19</i>	16,90
Pilz-Semmelpfanne mit Speck, Zwiebeln und Lauch <sup>1,4,7,9,11</sup>	9,90
Sommerlicher Salat mit lauwarmen Pfifferlingen (veggie) <sup>4,5,7</sup>	12,90
Mehlklöße mit Speck und Zwiebeln <sup>1,9,d</sup> <i>dazu Apfelmus</i>	9,90
Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs <sup>1,2,7</sup>	12,90
Rinderroulade mit Möhren und Kartoffelstampf <sup>5,12,d</sup> <i>unser Klassiker am Mittag</i>	16,90
Geeiste Panna Cotta-Törtchen mit Himbeer-Crumble und Pflaumenragout (veggie) <sup>1,4,9</sup>	7,90

## Hausgemachter Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln <sup>d,4,7,9</sup>	9,40
mit Schafskäse, Paprika und Oliven <sup>2,4,9</sup> (veggie)	8,90
mit Lachs und Lauch <sup>4,9</sup>	11,90
-> die Saisonempfehlung: mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln <sup>d,4,7,9</sup>	14,90

# Mittagskarte



von 11.30 bis 17.30 Uhr

## Unsere Empfehlung für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes und Möhrengemüse <sup>3,4,7</sup> 8,90  
*Alle anderen Gerichte schrumpfen wir auch auf Kindergröße oder versuchen eueren Essenwunsch zu erfüllen.*

## Magred's Suppeneintopf

*Margarete Leis ist eine Institution im Hause, seit 30 Jahre im Hause tätig, unser Goldschatz!*

Kartoffelsuppe mit Mettwurst <sup>d,4,5,12</sup> 7,90

Gulaschsuppe <sup>5,7</sup> 8,40

## Kleinigkeiten aus der Region

Körbchen Biogouda mit Trauben <sup>4</sup> (veggie) 9,90

Wurstvesper für zwei Personen <sup>d,12</sup> 18,90  
*Metzgerei Faß, Bernkastel*

Hausgemachter Schweineschmalz  
mit Brot 5,90

Schüssel Salat mit gebackenem Eifeler Ziegenkäse und  
Kirschgelee <sup>1,4,9</sup> (veggie) 12,90  
*Käserei Vulkanhof*

Kaffeeklatsch <sup>1,4,9</sup> 6,90  
*Tasse Kaffee & Stück Streuselkuchen (Crumble der Sasion)*

Brotkorb <sup>9</sup> 1,50

# Getränkekarte



von 11.30 bis 17.30 Uhr

## Cooler hausgemachte alkoholfreie Drinks

- Orange Sunshine in der 1l Bügelflasche, zum Durst löschen... 6,50  
(Früchte-Eistee mit Orangen- & Karottenscheiben)
- Sommerbowle 5,50  
(Holunderblütensirup, Vanille, Ingwer, Minze)

## Cooler Drinks mit Alkohol

- Hugo 6,50  
(hausgemachtes Holundersirup, Sekt, Minze, Sodawasser, Limette)
- Gin Tonic - *Der Trend-Drink '17* 7,50  
(Bombay Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke, Limette)  
--> regionaler Upgrade mit Moselgin, Brennerei Eulenturm 8,50

## Ausgewähltes und hausgemachtes Eis

- Bitte erfragen Sie unsere aktuellen Sorten pro Kugel 1,50
- Sorbet oder Granitée vom grünen Apfel <sup>1,4</sup> 7,90  
mit Sekt
- mit Champagner 12,90

## *Kaffeespezialitäten von der Rösterei Rösticus, Bernkastel-Kues*

Cappuccino Classico <sup>4</sup>	3,50
Cappuccino mit Flavour ( <i>Karamel oder Amaretto</i> ) <sup>4</sup>	4,50
Latte Macchiato Classico <sup>4</sup>	4,00
Latte Macchiato mit Flavour ( <i>Karamel oder Amaretto</i> ) <sup>4</sup>	5,00
Espresso Classico	2,90
Irish Coffee <sup>7</sup>	7,50

## *Heiße Schokoladen*

Heiße Schoko Classico <sup>4</sup>	2,90
Heiße Schoko <i>mit Baileys oder Malibu</i> <sup>4</sup>	4,50

# Getränkekarte



von 11.30 bis 17.30 Uhr

## Biere

König Pilsener 0,3 ltr.	3,50
Franziskaner Weizen 0,5 ltr. <sup>9</sup>	5,00

## Offene Weine von der Mosel

Riesling QbA, trocken 0,2 ltr. <sup>7</sup>	4,70
Riesling QbA, halbtrocken 0,2 ltr. <sup>7</sup>	4,70
Riesling QbA, mild 0,2 ltr. <sup>7</sup>	4,70
Riesling Kabinett, halbtrocken 0,2 ltr. <sup>7</sup>	5,70
Rivaner QbA, trocken 0,2 ltr. <sup>7</sup>	4,70
Rosé trocken 0,2 ltr. <sup>7</sup>	6,40
Spätburgunder trocken 0,2 ltr. <sup>7</sup>	6,90

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still oder medium 0,5 ltr.	4,00
Mineralwasser 0,25 ltr.	3,00
Fanta 0,3 ltr. a,c	3,50
Coca-Cola 0,3 ltr. a,b,c	3,50
Orangensaft 0,2 ltr.	3,50
Traubensaft 0,2 ltr.	3,50

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte. Digestife auf unsere Digestifkarte, bitte fragen Sie uns danach

# Auszeichnungspflichtige



## Konservierungsstoffe

- a) mit Farbstoff
- b) Koffeinhaltig
- c) Antioxidationsmittel
- d) Konservierungsstoffe

## Allergene

- 1) Eier
- 2) Fisch
- 3) Krustentier
- 4) Milch
- 5) Sellerie
- 6) Sesamsamen
- 7) Schwefeldioxid
- 8) Erdnüsse
- 9) glutenhaltiges Getreide
- 10) Lupine
- 11) Schalenfrüchte
- 12) Senf
- 13) Sojabohnen
- 14) Weichtiere