

# Liebe Gäste,

*Herzlich Willkommen  
im Restaurant Balduinstuben!*

Unser Hotel Karl Müller kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. In der berühmten Gründerzeit, im Jahre 1890, wurde es unter dem Namen „Stadt Koblenz“ eröffnet.

Im Jahr 1937 übernahm schließlich der namengebende Karl Müller das Hotel von seinem Vater, der am 28. Mai 1938 verstarb. Zusammen mit Karl Müllers Ehefrau Anni, eine geborene Lenz, baute der neue Eigentümer das Hotel mehrfach um.

Seit 2001 heißen wir Sie im Namen der Familie Keßler - Meyer herzlich willkommen!

Der Tradition verpflichtet bieten wir Ihnen regionale und saisonale Speisen an. Hierbei legen wir viel Wert auf Frische und Herkunft der jeweiligen Produkte. Daher vertrauen wir auf regionale Lieferanten mit einem hohen Qualitätsstandard.

Unsere Gemüse beziehen wir vom Gemüsehändler Kiese-wetter in Bullay, unser Geflügel vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid, unsere Eier vom Thomashof in Faid und unser Fleisch von regionalen Produzenten aus der Eifel.

Genießen Sie zu Ihrem Gericht einen unserer ausgesuchten Weine. Auch hier legen wir sehr großen Wert auf die Qualität und arbeiten mit ausgesuchten Winzern aus den nahegelegenen Orten zusammen.

Ihnen hat Ihr Wein besonders gut geschmeckt? Alle Weine können Sie bei uns zu “Ab Hof - Preisen” erwerben.

**“Guten Appetit!”**  
wünschen Ihnen Familie Keßler - Meyer  
und die herzlichen Gastgeber

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

## *Unsere Saisonkarte*

### *Seasonal dishes*

**Kürbiscrèmesuppe** **6,90**  
*Pumpkin cream soup*

**Schweinefilet** **16,90**  
Kürbis - Ratatouille, Kroketten  
*Pork tenderloin*  
*Pumpkin-Ratatouille, croquettes*

**Waldpilze „a la Crème“** **12,90**  
Serviettenknödel  
**Mushrooms "à la Crème"**  
napkin dumplings

## *Vorspeisen*

### *Starters*

**Riesling Crème Suppe** **5,90**  
Bergkäsecroûtons  
*Riesling cream soup*  
*mountain cheese croûtons*

**Gulaschsuppe** **7,90**  
Rindfleisch, Schweinefleisch Zwiebel, Kartoffel  
*Goulash soup*  
*beef, pork, onion, potaos*

**Kartoffel-Kürbissalat** **12,90**  
Hähnchenbrust in Kürbis Pankopanade  
*Potato – Pumpkin - Salad*  
*Chicken with pumpkin breading*

**Mosel Tapas** **14,90**

Marinierter Kürbis, Pfälzer Wurstsalat, Quiche Lorraine,

Crostini Olive & Tomate, Himmel und Erde

*Mosel Tapas*

*Pumpkins salad, sausage salad, quiche lorraine, Crostini Olive & Tomate, Heaven & Earth*

**Großer Gemischter Salat** **10,90**

Kirschtomaten, Croutons, Balsamico Dressing

*Large mixed salad*

cherry tomatos, croutons, balsamico dressing

## *Flammkuchen*

### *Tarte Flambée*

**Elsässer Flammkuchen** **11,90**

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

*Alsace Tarte Flambée*

*crème fraîche, bacon, onion, spring onions*

**Cochemer Flammkuchen** **13,90**

Knoblauch Crème fraîche, Kirschtomaten, Bergkäse

*Cochem Tarte Flambée*

*garlic crème fraîche, cherry tomatoes, mountain cheese*

**Kürbis Flammkuchen** **14,90**

Ziegenkäse Crème, Kürbis, Kürbiskerne

*Moselle Tarte Flambée*

*Goat Cheese, pumpkin, pumpkin seeds*

## ***Hauptgänge***

### ***Main courses***

**Geräucherte Forelle** **17,90**

Sahnemeerrettich, Petersilienbutterkartoffeln,  
Salatbouquet

***Smoked trout***

*cream of horseradish, parsley potatoes, salad bouquet*

**Gebratenes Zanderfilet** **17,90**

Riesling-Rahmsauerkraut,  
Petersilienbutterkartoffeln

***Roasted pikeperch fillet***

*riesling-creamsauerkraut, parsley potatoes*

**Gebratene Hähnchenbrust** **16,90**

Tomatisiertes Paprikagemüse, Duftreis

***Roasted chicken breast***

*tomato pepper vegetables, rice*

**Geschmorte Rinderroulade** **18,90**

Bratensauce, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin,

***Braised beef roulade***

*gravy, root vegetables, potato gratin*

**Eifler Schweineschnitzel** **14,90**

Pommes frites, Gurkenschmandsalat

***Pork scallop***

*pommes frites, cucumber salad*

**Fettuccine** **11,90**

Weißweinsauce, Tomaten, Bergkäse, Zucchini,  
Frühlingslauch

***Fettuccine***

*white wine sauce, tomatos, mountain cheese, zucchini,  
spring onions*

Bezüglich der Allergenkezeichnungen und Zusatzstoffe  
unserer Speisen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach einer  
gesonderten Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

## ***Kindergерichte***

<b>Kleines Eifler Schweineschnitzel</b>	<b>9,90</b>
Pommes frites	
Potk scallop	
Pommes frites	
<b>Chicken Nuggets</b>	<b>7,90</b>
Pommes frites	
<b>Fettuccine</b>	<b>6,90</b>
Bolognese	
<b>Räuberteller</b>	<b>0,00</b>
<i>get an empty plate and plunder from your neighbours</i>	
<b>Portion Mayonnaise oder Ketchup</b>	<b>1,50</b>

## ***Dessert***

<b>Crème brûlée</b>	<b>7,90</b>
Aprikosenkompott, Schokoladeneis	
<i>Crème brûlée</i>	
<i>apricot compote, chocolate ice cream</i>	
<b>Schokoladen Brownie</b>	<b>7,90</b>
Beerenkompott, weiße Schokoladeneis	
<i>Chocolate brownie</i>	
<i>Fruit ragout, white chocolate ice cream</i>	
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>6,90</b>
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Hasselnuss	
Crunch, Schokopoerlen	
<i>Mixed ice cup</i>	
<i>Vanilla, strawberry, chocolate</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

## **Biere vom Fass**

Bitburger Pils	0,25 ltr.	3,20
Bitburger Pils	0,40 ltr.	5,00
Radler	0,25 ltr.	3,20
Radler	0,40 ltr.	5,00
Schuss	0,25 ltr.	3,20
Schuss	0,40 ltr.	5,00
Früh Kölsch	0,25 ltr.	3,20
Früh Kölsch	0,40 ltr.	4,70
Kölsch Cola	0,25 ltr.	3,20
Kölsch Cola	0,40 ltr.	5,00
Erdinger Weizen	0,50 ltr.	5,90

## **Flaschenbiere**

Bitburger alkoholfrei	0,33 ltr.	3,80
Frankenheimer Alt	0,33 ltr.	3,80
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 ltr.	5,90
Erdinger Weizen dunkel	0,50 ltr.	5,90
Kandi Malz	0,33 ltr.	3,10

## **Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner Sprudel	0,25 ltr.	2,90
Gerolsteiner Sprudel	0,75 ltr.	7,90
Gerolsteiner Medium	0,25 ltr.	2,90
Gerolsteiner Naturelle	0,25 ltr.	2,90
Gerolsteiner Naturelle	0,75 ltr.	7,90
Coca Cola <sup>1,2</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite, Spezi <sup>1,2</sup> ,	0,20 ltr.	3,20
Coca Cola light <sup>1,2*</sup>	0,40 ltr.	5,00
Eistee	0,40 ltr.	4,50
Bitter Lemon <sup>3,8</sup> Schweppes	0,20 ltr.	3,30
Tonic Water <sup>8</sup> Schweppes	0,20 ltr.	3,30

## **Säfte**

Apfel, Orange,	0,20 ltr.	3,30
Traubensaft rot/weiß	0,40 ltr.	5,20
Saftschorle	0,20 ltr.	3,00
	0,40 ltr.	5,00

Zusatzstoffe:1: koffeinhaltig; 2: Phosphorsäure; 3: Chininhaltig; 4:Farbstoff; 5:Farbstoff  
Zuckerulör; 6: Milchhaltig; 7: Antioxidationsmittel; \*Coca Cola light enthält eine  
Phenylalaninquelle

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,10
Kännchen Kaffee	5,20
Cappuccino	4,90
Milchkaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Espresso	2,80
Espresso doppelt	4,50
Espresso Macchiato	3,20
Große heiße Schokolade	4,90
Große heiße weiße Schokolade	4,90
Grog	5,20
Irish Coffee	6,30
Glas Tee	4,50

### Sie können unter folgenden Teesorten von Eilles wählen:

Darjeeling Royal Second Flush Blatt (2-4 min)

Nussige Geschmacksnote mit einer gelbgoldenen Tassenfarbe.

English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt (2-4 min)

Frisches, feinherbes Aroma mit einer goldbraunen Tassenfarbe.

Assam Special Broken (3-4 min)

Gehaltvolles malziges Aroma mit einer kupferroten Tassenfarbe.

Grüntee Asiens Superior Blatt (2-4 min)

Weiches Aroma mit einer zartsüßen angenehm herben Note und einer hellgelben Tassenfarbe.

Earl Grey Premium Blatt (2-4 min)

Benetzt mit dem Aroma feinsten Bergamottefrüchte.

Rooibos Vanilla (5-10 min)

Vanillearoma und eine süße Geschmacksnote mit einer kupferroten Tassenfarbe.

Sommerbeere (5-10 min)

Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit einem Himbeer- Sahne Aroma verfeinert wurden.

Pfefferminze (5-8 min)

Besonders aromatisch und erfrischendes Pfefferminzaroma.

Kamille (5-8 min)

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und beruhigendes Hausmittel.

Kräutergarten (5-8 min)

Wohlthuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

## **Alles rund um den Weinbergspfirsich**

Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,40
Weinbergspfirsichbrand	2 cl	3,70
Sekt mit Weinbergspfirsichlikör	10 cl	8,40

## **Aperitifs und Digestifs**

Mosel Kir	10 cl	6,00
Martini Bianco	4 cl	4,20
Martini Extra Dry	4 cl	4,20
Martini Rosso	4 cl	4,20
Sandeman Tawny Porto	5 cl	5,90
Sandeman White Porto	5 cl	5,90
Sandeman dry	5 cl	4,20
Sandeman medium dry	5 cl	4,20
Sandeman rich golden	5 cl	4,20
Pernod <sup>4</sup>	2 cl	4,20
Ricard <sup>4</sup>	2 cl	4,20

Ramazotti	2 cl	3,30
Amaro Averna	2 cl	3,30
Malteser Kreuz	2 cl	3,30
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Calvados Papidoux fine	2 cl	3,30
Vodka Moskovskaya	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,40
Fernet Menta	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,40
Moselfeuer	2 cl	3,40
Underberg	2 cl	3,40
Doppel Korn	2 cl	3,40
Obstler	2 cl	3,40

## **Digestifs vom Weingut Theo Loosen**

Marc vom Rieslingbrand	2 cl	3,40
Mirabelle	2 cl	3,40
Hefebrand	2 cl	2,90
Williamschristbrand	2 cl	4,30

## ***Liköre***

Baileys <sup>6</sup>	2 cl	3,40
Amaretto di Saronno	2 cl	3,20
Grand Manier	2 cl	3,20
Cointreau	2 cl	3,20

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

## Whisk(e)y

Jack Daniels <sup>5</sup>	2 cl	4,20
Jim Beam <sup>5</sup>	2 cl	3,80
Glenfiddich Scotch <sup>5</sup>	2 cl	4,50
Johnnie Walker Red Label <sup>5</sup>	2 cl	3,80
Dimple Scotch <sup>5</sup>	2 cl	4,50

## Longdrinks

Campari <sup>4</sup> Orange	4 cl	8,40
Gin Tonic <sup>8</sup>	4 cl	8,40
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	8,40
Whisk(e)y Cola <sup>1,2,5</sup>	4 cl	8,40
Asbach Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	8,40
Wodka Lemon <sup>3,8</sup>	4 cl	8,40
Wodka Orange	4 cl	8,40

## Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt	2 cl	3,30
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50

## Weinkarte

*Wir lieben am Wein nicht nur die Tradition, sondern wir schätzen die Kunst des Weinanbaus und das Kellereihandwerk. Aber trotzdem geht es beim Wein immer um eins: Er sollte Ihren Genuss abrunden. Deshalb sind wir gut vorbereitet auf ihre Wünsche und möchten Sie einladen, unsere beliebten Moselweine zu probieren. Ausgewählt durch unseren Seniorchef Rudolf Meyer (Önologe), finden Sie in unserem Angebot ausschließlich hervorragende Moselweine aus der Region. Lassen Sie sich durch unsere Mitarbeiter für einen passenden Wein zu Ihren Speisen beraten.*

*Hat Ihnen der Wein geschmeckt, stellen wir Ihnen Ihr persönliches Paket gerne individuell zusammen!*

## Sekt und Secco

Secco

trocken

weiß/rosé

0,10 ltr.

4,60

0,75 ltr.

29,50

6er Paket Mitnahme

\*57,00

Winzersekt Flaschengärung

brut, trocken

0,10 ltr.

6,30

0,75 ltr.

42,00

6er Paket Mitnahme

\*81,00

## Weißweine

Weinschorle

trocken, halbtrocken, lieblich

0,20 ltr.

5,20

Mosel Riesling Qualitätswein

trocken, halbtrocken oder lieblich

*Feiner, in der flachen Lage erzeugter Tischwein, zum Genuss für jedem Tag.*

0,20 ltr.

5,40

6er Paket Mitnahme

\*51,00

Mosel Riesling Hochgewächs

trocken oder halbtrocken

Weingut Albert Kallfelz

*Ein feinfruchtiger frischer Wein, belebend und kräftig im Geschmack. Feine mineralische Note. Ein wahrer Allrounder.*

0,20 ltr.

6,80

6er Paket Mitnahme

\*53,00

Mosel Riesling Hochgewächs aus der Steillage

trocken oder halbtrocken

*Vollreifes ausgesuchtes Lesegut, das ist die so genannte Moselmedizin. Ein Wein, der bei der Bewertung doppelt so viele Punkte haben, muss als jeder andere Wein.*

0,10 ltr.

5,30

0,20 ltr.

8,80

0,75 ltr.

31,60

6er Paket Mitnahme

\*93,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Mosel Riesling Hochgewächs Qualitätswein Grauschiefer  
süß  
Weingut Theo Loosen

*Ein Wein mit viel Spiel und Eleganz und einem zarten Bukett und extraktreicher Süße.*

0,10 ltr.	4,60
0,20 ltr.	7,50
0,75 ltr.	27,00

**6er Paket Mitnahme** \*43,00

Loosen „S“ Premium Riesling  
trocken  
Weingut Theo Loosen

*Für die Weinfreunde des klassischen Rieslings, fruchtig, elegant und harmonisch.*

0,10 ltr.	5,50
0,20 ltr.	9,20
0,75 ltr.	34,50

**6er Paket Mitnahme** \*58,00

Mosel Finesse Riesling  
halbtrocken  
Weingut Theo Loosen

*Der aromareiche Riesling für das besondere Genusserlebnis, gewachsen auf den sonnigen Schieferterrassen der Mosel. Nur beste selektierte Trauben geben einen konzentrierten Geschmack.*

0,10 ltr.	5,70
0,20 ltr.	9,50
0,75 ltr.	36,30

**6er Paket Mitnahme** \*60,00

Mosel Elbling Qualitätswein  
trocken

*Älteste noch angebaute Rebsorte an der Mosel. Eigener, erdiger Geschmack.. Harmoniert sehr gut zu Fisch oder leichten Gerichten ohne diese zu überlagern.*

0,10 ltr.	3,70
0,20 ltr.	6,20
0,75 ltr.	24,00

**6er Paket Mitnahme** \*63,00

Mosel Weißburgunder Qualitätswein  
trocken

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

*Mit zartem Schmelz auf der Zunge und feinen, vegetabilen Fruchtaromen in der Nase und säurearm. Ein Wein, welcher zu sehr vielen Speisen harmoniert, daher wird er auch als "Menüwein" bezeichnet.*

0,10 ltr.	5,40
0,20 ltr.	8,80
0,75 ltr.	33,40

**6er Paket Mitnahme** \*75,00

Mosel Rivaner  
trocken  
Weingut Albert Kallfelz

*Spritzig-lebendig, besonders mild, mit feinfruchtigen Aromen. Trocken, aber dennoch weich und rund im Geschmack. Eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner.*

0,10 ltr.	4,50
0,20 ltr.	7,50
0,75 ltr.	27,00

**6er Paket Mitnahme** \*48,00

Mosel Bacchus Qualitätswein  
lieblich

*Rebsorte des Weingottes, Harmonie in Frucht, Säure und Restsüße. Mit einer Anbaufläche von nur 37 ha an der Mosel eine echte Rarität.*

0,10 ltr.	4,20
0,20 ltr.	6,60
0,75 ltr.	25,20

**6er Paket Mitnahme** \*63,00

## Rotweine

Mosel Cuvée Nr. 1 aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder, trocken  
Weingut Theo Loosen

*Ein samtig weicher Rotwein mit trockenem Akzent.*

0,20 ltr.	6,50
0,75 ltr.	24,00

**6er Paket Mitnahme** \*36,00

Mosel Dornfelder Qualitätswein  
halbtrocken oder lieblich  
Weingut Theo Loosen

*Süffiger Rotwein mit fruchtigem Aroma*

0,20 ltr.	6,50
0,75 ltr.	24,00

**6er Paket Mitnahme** \*36,00

Mosel Dornfelder Qualitätswein  
trocken, halbtrocken oder süß

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

*Vollreifes Lesegut, großes Volumen und sehr samtig, feiner Brombeerton. Im Gegensatz zum Spätburgunder besitzt dieser Wein eine tiefrote Farbe.*

0,10 ltr.	5,40
0,20 ltr.	8,80
0,75 ltr.	32,80

**6er Paket Mitnahme** \*75,00

### Mosel Spätburgunder Qualitätswein trocken oder halbtrocken

*Spitzenprodukt des Moselrotweines, feiner Rosenduft, vollmundiger, gerbstofffreier Wein. Dieser leichte Rotwein harmoniert auch sehr gut zu hellem Fleisch.*

0,10 ltr.	5,40
0,20 ltr.	8,80
0,75 ltr.	32,80

**6er Paket Mitnahme** \*75,00

### Mosel Vignoble R trocken Weingut Theo Loosen

*Ein Cuvée aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder. Durch die lange Reifungsdauer im kleinen Eichenholzfass erhält er seinen besonderen Charakter.*

0,75 ltr.	45,00
-----------	-------

**6er Paket Mitnahme** \*78,00

## Roséweine

### Touch of pink Spätburgunder Rosé halbtrocken

*Der perfekte Wein im Sommer auf der Terrasse. Ein Duft von Rosen und Aromen von Erdbeere auf Ihrer Zunge. Der aktuelle Lieblingswein unserer Chefin.*

0,10 ltr.	4,50
0,20 ltr.	6,80
0,75 ltr.	26,40

**6er Paket Mitnahme** \*75,00

### Mosel Rotling feinherb Weingut Theo Loosen

*Ein leichter Wein, den man wunderbar bei sommerlichen Temperaturen genießen kann.*

0,10 ltr.	4,00
0,20 ltr.	5,00
0,75 ltr.	19,90

**6er Paket Mitnahme** \*39,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.