

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie heute in unserem Restaurant zu verwöhnen. Neben regional-typischen Gerichten haben wir für Sie auch ein saisonales Angebot vorbereitet.

In unserer Küche wird auf die Verwendung von regionalen Produkten großer Wert gelegt. Wir unterstützen damit die Produktions-Betriebe in unserer Heimat, und vermeiden unnötig lange Lieferwege. Somit garantieren wir Ihnen die Frische unserer Gerichte, und schonen gleichzeitig die Umwelt.★★★

Folgende Produkte erhalten wir direkt aus unserer Region:

Eier - Thomashof, Faid

Obst und Gemüse - Kiesewetter, Bullay

Geflügel - Geflügelhof Jahnsen, Ellscheid

Fleisch - Hüntten Fleischwaren, Löff

Senf - Historische Senfmühle, Cochem

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Für den kleinen Hunger...

Geräucherter Lachs **10,90**
*an einem Salatnest
Weinbergspfirsichsenf und Brot*

Geräucherte Forelle **9,50**
*an Salatbouquet
Meerrettichschaum und Brot*

Wingertskäse mit Graubrot **7,60**
*angemachter Frischkäse mit Kräutern
und Knoblauch*

Toast Hawaii **7,90**
*getoastetes Weißbrot mit Hinterkochschinken
und Ananas belegt und mit Käse¹ überbacken*

Schinken - Käse - Sandwich **7,90**
*frisches Weißbrot mit knackigem Salat,
Tomate, Gurke, Hinterkochschinken^{1,3} und
Käse¹ belegt*

Leckerer Wurstsalat **9,50**
an Salatbouquet, Brot und Butter

Leckere Suppen...

Tomatensuppe **4,90**
mit gerösteten Pinienkernen

Hausgemachte Gulaschsuppe **5,20**
mit Crème fraîche

***Frische Flammkuchen
aus unserem
eigenen Steinbackofen...***

Der Herzhafte **7,90**
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

Der Italiener **8,20**
*Crème fraîche, Tomatenwürfel,
Mozzarellawürfel, Basilikumpesto*

Der Franzose **10,50**
Crème fraîche, Lauchzwiebeln, roher Schinken



***Saisonaler Salat
mit Hähnchenbrust*** **10,50**

***Saisonaler Salatteller
mit geräuchertem Lachs*** **11,50**

***Salat griechischer Art
mit Schafskäse und Oliven*** **10,20**

Beilagensalat **3,90**

Unsere Lieblingsgerichte

Küfersteak vom Grill **14,20**
Schweinerückensteak nach altem Hausrezept mariniert und auf dem Grill gebraten, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark, und einem bunten Salat

Hähnchenbrust **13,50**
gebraten mit Sesamsalz auf Ratatouillegemüse mit Bandnudeln

Schweinefilet* **15,90**
gegrillt mit Sherrysauce auf Möhrengemüse in einem Püreeerand

Rieslingschnitzel* **13,60**
Schweineschnitzel mit frischem Rahmchampignons und Pommes frites, dazu ein bunter Salat

Unsere Klassiker

Tranche von der Lammkeule* **16,50**
an Ratatouillegemüse mit Drillingskartoffeln

Original Wiener Schnitzel* **19,80**
Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat, dazu ein bunter Salat

Rheinischer Sauerbraten* **14,50**
mit Apfelrotkohl und Scheiben vom Semmelknödel

Aus Fluss und Meer

***Forelle (grätenfrei)** 15,20*
gefüllt mit frischen Kräutern an Drillingskartoffeln, dazu ein bunter Salat

***Lachsfilet** 17,50*
gegrillt mit Sesamsalz an Safransauce dazu Romanescogemüse und Nudeln

Vegetarische Kost

Gegrillte Paprika 9,50*
mit Couscous und Feta gefüllt auf Ratatouille-gemüse

***Ofenkartoffel mit Kräuterquark** 3,90*

SUPERIOR 1
HOTELMÜLLER
EINFACH MEHR MOSEL

Für die Kleinen

***Portion Pommes frites** 3,90*

***Fischstäbchen** 6,90*
*an Remouladensauce
mit Kartoffelpüree*

***Hähnchen Nuggets** 6,90*
mit Pommes frites

***Kinderschnitzel** 8,10*
mit Pommes frites und Salat

Etwas Süßes zum Schluss...

Rieslingparfait **6,50**
mit Weinbergspfirsichsauce

***Halbgebackenes
Schokoladentörtchen*** **6,50**
mit Vanilleeis

Eifeler Beerenmichel **6,50**
mit Vanilleeis und Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne **6,50**

Käseauswahl mit Pumpernickel **9,50**



****Das ist Ihnen alles zu viel?****

*Wenn Sie eine kleinere Portion wünschen, sprechen Sie uns an! Die mit * gekennzeichneten Speisen können wir Ihnen zu einem Preisnachlass von 20% als eine kleine Portion zubereiten.*

Bezüglich der Allergenkennzeichen unserer Speisen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenspeisekarte.

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Antioxidationsmittel