

## ***Liebe Gäste,***

schön, dass Sie bei uns sind. Wir begrüßen Sie in unserer wunderschönen Stadt Cochem an der Mosel.

Unser Hotel Karl Müller kann auf eine sehr lange Geschichte zurückblicken. In der berühmten Gründerzeit würde es im Jahre 1890 unter dem Namen "Stadt Koblenz" eröffnet.

Im Jahr 2001 wurde das Hotel umfassend renoviert. Seitdem begrüßen wir, die Familie Keßler Meyer und das gesamte Team, Sie in unserem Hotel Karl Müller..

***Regionalität, Tradition und Nachhaltigkeit*** sind die Werte, die in unserem Haus im Mittelpunkt stehen. Daher finden Sie in unserer Speisekarte ausschließlich Produkte aus der Region. Die Speisen werden nach alten Rezepten unserer Eltern und Großeltern zubereitet und moselländische Gastfreundschaft liegt uns einfach im Blut.

Genießen Sie die ausgewählten Gerichte bei einem guten Glas Moselwein.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

# ***Cochemer Stückelchen***

## ***„Die Zwillinge“***

*Ein Cochemer Bürger hatte zwei Söhne -  
Zwillinge. Er nannte sie voller Stolz Karl und  
Otto.*

*Otto zeigte schon als Kleinkind, dass er mit nur  
wenigen Geistesgaben ausgestattet war und  
konnte nicht sprechen.*

*Eines Tages fasste der Vater den Entschluss, mit  
dem Sohn zum Cochemer Bockbrunnen zu gehen,  
da dessen Wasser heilende Kräfte zugesprochen  
wurden.*

*Der Vater packte daraufhin den kleinen Otto an  
beiden Beinen und tauchte ihn mehrfach kopf-  
über in den Bockbrunnen. Er wollte sofort dessen  
Totalheilung. Als er den Jungen hochzog, brüllte  
dieser ganz laut: „Brrrrrrr!“*

*Da resignierte der Vater vollends und sagte zu  
seinem Sohn: „Nun bist du wohl ganz verrückt  
geworden“. Otto antwortete daraufhin seinem  
erstaunten Vater:*

*„Wenn hier einer von uns beiden bekloppt ist,  
dann bist das ja wohl du“.*

*Der Vater war sprachlos über das Wunder und  
rief sofort seine Frau an: „Schatz, der Otto kann  
reden. Er sagte, ich sei bekloppt!“. Da antwor-  
te die Mutter:*

*„Da hat er auch recht, du hast den falschen Jun-  
gen mitgenommen!“*

## ***Endlich wieder Spargelzeit!!!***

**Spargelsuppe**  
mit Räucherlachsstreifen  
**6,80 €**

\*\*\*

**Portion frischer Spargel**  
wahlweise mit zerlassener Butter oder  
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln  
**15,90 €**

***Dazu empfehlen wir:***

**Portion Eifler Hinterkochschinken oder  
Eifeler Landschinken**  
**5,20 €**

**leckeres Schweineschnitzel**  
**8,90 €**

**in schwarzem Pfeffer marinierter  
Schweinenacken**  
**9,90 €**

***Etwas Süßes zum Dessert:***

**frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
und Vanilleeis**  
**6,90 €**

**frische Erdbeeren mit Vanilleeis**  
**5,50€**

**frische Erdbeeren mit Sahne**  
**4,90 €**

## *Vorspeisen und Suppen*

<b>Vesperplatte</b>	<b>11,90</b>
Leberwurst, Blutwurst, Eifler Landschinken und Rohesser, Essig Gurke, Bergkäse, rote Zwiebelringe und historischer Senf aus der Cochemer Senfmühle, Brot und Butter	
<b>ein Stück Tarte</b>	<b>8,90</b>
mit Ziegenkäse und Weinbergspfirsichsauce	
<b>Lauwarmes Linsenragout</b>	<b>7,50</b>
mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand	
<b>Döppekuchen</b>	<b>6,90</b>
mit hausgemachten Apfelkompott	
<b>Rinderkraftbrühe</b>	<b>6,90</b>
mit Markklößchen	
<b>hausgemachte Erbsensuppe</b>	<b>6,90</b>
mit gerösteten Mandeln und Würstchen	

## *Ofenfrischer Flammkuchen*

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>9,90</b>
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch	
<b>Moselländischer Flammkuchen</b>	<b>10,90</b>
Crème fraîche mit Kräutern, Weintrauben, dünnen Speckstreifen, Frühlingslauch	
<b>Cochemer Flammkuchen</b>	<b>11,90</b>
Knoblauch - Crème fraîche, Tomatenwürfel, geriebener Bergkäse	

## *Frisches aus dem Garten*

<b>Wildkräutersalat</b>	<b>15,90</b>
mit Hähnchenbrust	
<b>Salat "Eifel"</b>	<b>11,90</b>
mit krossen Scheiben vom Eifler Landschinken	
<b>Salat "Rustikal"</b>	<b>12,90</b>
mit Bergkäse, Eifler Kochschinken und gekochtem Ei	
<b>Großer bunter Salatteller</b>	<b>10,90</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,90</b>

## *Aus Oma's Rezeptbuch*

<b>Eifler Vulkansteak</b>	<b>13,90</b>
mariniertes Schweinenackensteak mit schwarzem Pfeffer, Schmorzwiebeln, dicken Kartoffelchips	
<b>Königsberger Klopse vom Kalb</b>	<b>12,90</b>
mit Rote Bete Apfelsalat, Erbsenkartoffelpüree	
<b>Dem Meyer seine Bratwurst</b>	<b>10,90</b>
eigene grobe Bratwurst (Rind und Schwein) mit Steakhouse Pommes, Senf aus der Cochemer Senfmühle, Beilagensalat	
<b>Rinderroulade</b>	<b>16,90</b>
dunkle Senfsauce, buntes Marktgemüse, Drillingskartoffeln	
<b>Hähnchenkeule</b>	<b>12,90</b>
in Moselrotwein geschmort, Wurzelgemüse, Spätzle	
<b>Gebackenes Schweinekotelette</b>	<b>14,90</b>
Sherryrahmsauce, Kartoffelpüree, Beilagensalat	
<b>Heringsfilet Hausfrauen Art</b>	<b>12,90</b>
mit Sahne, saure Gurken, Apfel, Pellkartoffeln	
<b>Gebackene Kibbelinge</b>	<b>10,90</b>
Kabeljau im Backteig, Remouladensauce, Salzkartoffeln	
<b>Gemüsemaultaschen</b>	<b>10,90</b>
in Gemüsebrühe mit Röstzwiebeln	

## *Für die Kleinen*

<b>Portion Pommes frites</b>	<b>3,90</b>
<b>Fischstäbchen</b> mit Remouladensauce, Kartoffelpüree	<b>6,90</b>
<b>Hähnchen Nuggets</b> mit Pommes frites	<b>6,90</b>

## *Etwas Süßes zum Schluss...*

<b>kleiner Riesling Gugelhupf</b> Sahne, Schokoladeneis	<b>6,90</b>
<b>Griesflammerie</b> mit heißen Kirschen	<b>6,90</b>
<b>Eifeler Berge</b> Schokoladencreme mit Beerenfrüchten und Mandeln geschichtet, Vanilleeis	<b>6,90</b>
<b>Gemischtes Eis Fürst Pückler Art</b> 3 Kugeln (Schokolade, Vanille, Erdbeer), Sahne	<b>6,90</b>
<b>Käseauswahl</b> mit Rieslinggelee, Trauben, Brot und Butter	<b>10,90</b>

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