

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.

Seit 2001 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 regionalen Rezepten 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 antwortete die Mutter:

„Da hat er auch recht, du hast den falschen Jungen mitgenommen!“

Unsere Saisonkarte

Pfifferlingsuppe

6,90

Flammkuchen

*mit Crème fraîche, Speck,
Zwiebeln und frischen Pfifferlingen*

12,90

Pfifferlingsrahm

*mit Semmelknödel und
Beilagensalat*

11,90

Schweineschnitzel

*an einer Pfifferlingsrahmsauce
mit Kroketten*

16,50

Schweinefilet

*mit Pfifferlingsrahmsauce
und Knöpfle*

19,80

Heiße Kirschen

mit Vanilleeis und Sahne

6,90

Vorspeisen und Suppen

Vesperplatte	12,90
Leberwurst, Blutwurst, Eifler Landschinken und Rohesser, Essig Gurke, Spundekäs, rote Zwiebelringe und historischer Senf aus der Co- chemer Senfmühle, Brot und Butter	
Döppekooche	
mit hausgemachten Apfelkompott	8,90
mit Räucherlachs und Schmand	10,90
Bayrischer Wurstsalat	10,50
mit Brot und Butter	
Rinderkraftbrühe	7,90
mit Markklößchen	
Erbseneintopf	7,90
mit Würstchen	
Hausgemachte Gulaschsuppe	7,90

Ofenfrischer Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen	11,90
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch	
Moselländischer Flammkuchen	12,90
Crème fraîche mit Kräutern, Weintrauben, dünnen Speckstreifen, Frühlingslauch	
Cochemer Flammkuchen	13,90
Knoblauch - Crème fraîche, Tomatenwürfel, geriebener Bergkäse	

Leckeres aus der Küche

- Eifler Vulkansteak** **14,90**
mariniertes Schweinenackensteak mit
schwarzem Pfeffer, Schmorzwiebeln und dicken
Kartoffelchips
- Dem Meyer seine Bratwurst** **12,90**
eigene grobe Bratwurst (Rind und Schwein)
mit dunkler Sauce, Kartoffelstampf
und Sauerkraut
- Rinderroulade** **17,90**
mit dunkler Bratensauce, buntem Marktgemüse
und Drillingskartoffeln
- Original Wiener Schnitzel** **22,90**
Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat,
dazu ein bunter Salat
- Jägerschnitzel** **16,80**
Schweineschnitzel paniert und mit
Rahmchampignons und Steakhouse-Pommes
und Beilagensalat
- Hähnchenkeule** **14,90**
in Moselrotwein geschmort, mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Knöpfele
- Eisbein (800 gr. Rohgewicht)** **15,90**
(ca. 25 Min. Zubereitung)
mit Sauerkraut und Kartoffelerbsenpüree
- Heringsfilet Hausfrauen Art** **13,90**

mit Sahne, saure Gurken, Apfel,
Pellkartoffeln

Gedämpfte Forelle **16,80**
mit Gemüsejulienne und Drillingskartoffeln

Gemüsemaultaschen **11,90**
in Gemüsebrühe mit Röstzwiebeln

Frisches aus dem Garten

Salat "Eifel" **12,90**
mit krossen Scheiben vom Eifler
Landschinken

Salat "Rustikal" **13,90**
mit Bergkäse, Eifler Kochschinken und
gekochtem Ei

Großer bunter Salatteller **11,90**

Beilagensalat **4,90**

Für die Kleinen

Portion Pommes frites 4,90

Fischstäbchen 7,90
mit Remouladensauce, Kartoffelpüree

Hähnchen Nuggets 7,90
mit Pommes frites

Etwas Süßes zum Schluss...

Griesflammerie 7,90
mit heißen Kirschen

Rieslingmuffin 7,90
mit Vanilleeis

Schokotraum 7,90
weißes und dunkles Schokomousse

Gemischtes Eis 7,90
3 verschiedene Kugeln, Sahne

Käseauswahl 12,90
mit Rieslingelee, Trauben, Brot und Butter

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