

Liebe Gäste,

*Herzlich Willkommen
im Restaurant Balduinstuben!*

Unser Hotel Karl Müller kann auf eine lange Geschichtte 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 Kiesewetter 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.

Pfifferlinge *Chanterelles*

Pfifferlingscrèmesuppe **8,90**

Bergkäsecroûtons

*Soup of chanterelles
cheese croûtons*

Gebratenes Schweinefilet (180g) **24,90**

Kroketten, Salatbouquet, Pfifferlingsrahm

Pork tenderloin
crouquette, salad bouquet, chanterelles a la crème

Eifeler Schweineschnitzel **19,90**

Steakhouse Pommes, Pfifferlingsrahm

Porc scallop
Steakhouse Pommes, chanterelles a la crème

Fettuccine **17,90**

Pfifferlingsrahm, Frühlingslauch, geschmorerte Kirschtomaten, Petersilie, Knoblauch, Rosmarin

Fettuccine
chanterelles a la crème, ,spring onion, braised cherry-tomatos, parsley, garlic, rosemary

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Vorspeisen

Starters

Riesling Crème Suppe 8,90

Bergkäsecroûtons

*Riesling cream soup
cheese croûtons*

Gulaschsuppe 8,90

Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebeln,
Kartoffel

*Goulash soup
beef, pork, onion, potatos*

Mosel Tapas 17,90

Pfälzer Wurstsalat, Quiche Lorraine,
Crostini Olive, Tomate, Pilze

*Mosel Tapas
sausage salad, quiche lorraine,
Crostini olive, tomato, mushroom*

Großer Gemischter Salat 14,90

Kirschtomaten, Paprika, Karotte, Mais,
Frühlingslauch, Balsamico Dressing

*Large mixed salad
cherry tomatoes, paprika, carrots, spring onions
balsamico dressing*

mit Hähnchenbrust 19,90

with chicken breast

Pfälzer Wurstsalat 14,90

Gewürzgurken, Frühlingslauch, Salatbouquet

Baguttebrot

*Marinated Sausagesalad
gherkins, spring onions, salad bouquet, bread*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Flammkuchen

Tarte flambée

Elsässer Flammkuchen 13,90

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,
Frühlingslauch

Alsace Tarte Flambée

crème fraîche, bacon, onion, spring onions

Cochemer Flammkuchen 15,90

Knoblauch Crème fraîche, Kirschtomaten,
Bergkäse

Cochem tarte flambée

*garlic crème fraîche, cherry tomatoes,
cheese*

Pilz Flammkuchen 14,90

Crème fraîche, Champignons, Frühlingslauch,
Kirschtomate

Mushroom tarte flambée

*crème fraîche, champignons, spring onions,
cherry tomatoes*

Hauptgänge

Main courses

Geräucherte Forelle 22,90

Sahnemeerrettich, Petersilienbutterkartoffeln,
Salatbouquet

Smoked trout

cream of horseradish, parsley potatoes, salad bouquet

Gebratenes Zanderfilet 22,90

Riesling-Rahmsauerkraut,
Petersilienbutterkartoffeln

Roasted pikeperch fillet

riesling-creamsauerkraut, parsley potatoes

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Gebratene Hähnchenbrust	21,90
Paprikasugo, Basmatireis	
<i>Roasted chicken breast</i>	
<i>ratatouille vegetables, basmati rice</i>	
Geschmorte Rinderroulade	22,90
Mit Speck gefüllt, Wurzelgemüse, Kartoffel-	
gratin, Bratensauce,	
<i>Braised beef roulade</i>	
<i>filled with bacon, root vegetables, potato gratin, gravy,</i>	
Eifler Schweineschnitzel	19,90
Steakhouse Pommes, Gurkenschmandsalat	
<i>Pork scallop</i>	
<i>french fries, cucumber salad</i>	
Eifler Jägerschnitzel	21,90
Steakhouse Pommes, Pilzrahmsoße	
<i>Pork scallop</i>	
<i>french fries, mushroom a la crème</i>	
Schweinenackensteak (220g)	19,90
Steakhouse Pommes, Kräuterbutter,	
Beilagensalat	
<i>Pork scallop</i>	
<i>french fries, herb butter, small salad</i>	
Spießbraten	16,90
Zwiebelsoße, Kartoffelgratin, Beilagensalat	
<i>Spit roast</i>	
<i>potato gratin, onion sauce, small salad</i>	
Fettuccine	14,90
Weißweinsauce, Tomaten, Bergkäse,	
Zucchini, Frühlingslauch	
<i>Fettuccine</i>	
<i>white wine sauce, tomatoes, cheese, zucchini, spring onions</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Kindergerichte

Dishes for children

Kleines Eifler Schweineschnitzel 13,90

Pommes Fries

*Pork scallop
with french fries*

Chicken Nuggets 11,90

Pommes Fries

Fettuccine 9,90

Tomatensauce

Fettuccine with tomatosauce

Räuberteller 0,00

get an empty plate and plunder from your neighbours

Extras

Mayonnaise oder Ketchup 1,50

von Hellman's 33ml im Gläschen

Beilagensalat 5,90

Small salad

Portion Pommes Fries 4,90

French fries

Extra Sauce 3,90

Jägersauce, Rouladensauce,

Zwiebelsauce

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Nachtisch Dessert

Crème brûlée **9,90**

Aprikosenkompott, Schokoladeneis

Crème brûlée

apricot compote, chocolate ice cream

Schokoladen Brownie **9,90**

Kirschen, weißes Schokoladeneis

Chocolate brownie

cherries, vanila ice cream

Gemischtes Eis **9,90**

Vanille, Erdbeer, Schokolade,
Hasselnuss-Crunch, Schokoperlen

Mixed ice cup

*vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut-crunch,
choclateperls*

Hausgemachte Waffeln **9,90**

homemade waffles

zusätzlich mit Vanille-Eis **1,00**

addtional with vanilla ice cream

zusätzlich mit heißen Kirschen **1,00**

addtional with warm cheeries

zusätzlich mit Sahne **1,00**

addtional with whipped cream

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25 ltr.	3,30
Bitburger Pils	0,40 ltr.	5,00
Radler	0,25 ltr.	3,30
Radler	0,40 ltr.	5,00
Schuss	0,25 ltr.	3,30
Schuss	0,40 ltr.	5,00
Früh Kölsch	0,25 ltr.	3,30
Früh Kölsch	0,40 ltr.	5,00
Kölsch Cola	0,25 ltr.	3,30
Kölsch Cola	0,40 ltr.	5,00
Erdinger Weizen	0,50 ltr.	5,90

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33 ltr.	3,90
Frankenheimer Alt	0,33 ltr.	3,90
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.	3,20
Gerolsteiner Sprudel	0,75 ltr.	7,90
Gerolsteiner Medium	0,25 ltr.	3,20
Gerolsteiner Naturelle	0,25 ltr.	3,20
Gerolsteiner Naturelle	0,75 ltr.	7,90
Coca Cola ^{1,2} , Bluna Orange ^{1,3} ,		
Bluna Zitrone, Spezi ^{1,2} ,	0,20 ltr.	3,50
Coca Cola Zero ^{1,2*}	0,40 ltr.	5,00
Eistee	0,40 ltr.	
4,70		
Bitter Lemon ^{3,8} Schweppes	0,20 ltr.	3,90
Tonic Water ⁸ Schweppes	0,20 ltr.	3,90

Säfte

Apfel, Orange,	0,20 ltr.	3,50
Traubensaft rot/weiß	0,40 ltr.	5,50
Saftschorle	0,20 ltr.	3,50
	0,40 ltr.	5,50

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30
Kännchen Kaffee	5,50
Cappuccino	5,45
Milchkaffee	5,45
Latte Macchiato	5,45
Espresso	3,10
Espresso doppelt	4,90
Espresso Macchiato	3,40
Große heiße Schokolade	5,45
Große heiße weiße Schokolade	5,45
Grog	5,90
Irish Coffee	6,95
Glas Tee	5,45

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 feinster Bergamottefrüchte.

Rooibos Vanilla (5-10 min)
Vanillearoma und eine süße Geschmacksnote mit einer kupferroten Tassenfarbe.

Sommerbeere (5-10 min)
Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hagebuttenchalen, 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)
Wohltuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Alles rund um den Weinbergpfirsich

Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3,40
Weinbergpfirsichbrand	2 cl	3,70
Sekt mit Weinbergpfirsichlikör	10 cl	8,40

Aperitifs und Digestifs

Mosel Kir	10 cl	6,00
Martini Bianco	4 cl	4,20
Sandeman Tawny Porto	5 cl	5,90
Pernod ⁴	2 cl	4,20
Ricard ⁴	2 cl	4,20
Ramazzotti	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	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 ⁶	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 ⁵	2 cl	4,20
Jim Beam ⁵	2 cl	3,80
Glenfiddich Scotch ⁵	2 cl	4,50
Johnnie Walker Red Label ⁵	2 cl	3,80
Dimple Scotch ⁵	2 cl	4,50

Longdrinks

Aperol Spritz		7,90
Campari ⁴ Orange	4 cl	8,90
Gin Tonic ⁸	4 cl	8,90
Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	8,90
Whisk(e)y Cola ^{1, 2, 5}	4 cl	8,90
Asbach Cola ^{1, 2}	4 cl	8,90
Wodka Lemon ^{3,8}	4 cl	8,90
Wodka Orange	4 cl	8,90

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!

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Sekt und Secco

Secco		
trocken		
weiß/rosé	0,10 ltr.	5,90
	0,75 ltr.	34,00
6er Paket Mitnahme		*69,00
Winzersekt Flaschengärung		
brut, trocken	0,10 ltr.	6,90
	0,75 ltr.	44,00
6er Paket Mitnahme		*93,00

Weißweine

Weinschorle		
trocken, halbtrocken, lieblich	0,20 ltr.	5,45

Mosel Riesling Qualitätswein		
trocken, halbtrocken oder lieblich		
<i>Feiner, in der flachen Lage erzeugter Tischwein, zum Genuss für jeden Tag.</i>	0,20 ltr.	6,45
6er Paket Mitnahme		*57,00

Mosel Riesling Hochgewächs		
trocken oder halbtrocken		
Weingut Albert Kallfelz		
<i>Ein feinfruchtiger frischer Wein, belebend und kräftig im Geschmack. Feine mineralische Note. Ein wahrer Allrounder.</i>	0,20 ltr.	7,80
6er Paket Mitnahme		*48,00

Mosel Riesling Hochgewächs aus der Steillage		
trocken oder halbtrocken		
<i>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.</i>	0,10 ltr.	5,90
	0,75 ltr.	39,00
6er Paket Mitnahme		*105,00

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. 5,50

0,75 ltr. 29,00

6er Paket Mitnahme *48,00

Loosen „S“ Premium Riesling

trocken

Weingut Theo Loosen

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

0,10 ltr. 6,50

0,75 ltr. 39,50

6er Paket Mitnahme *63,00

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. 6,50

0,75 ltr. 39,50

6er Paket Mitnahme *63,00

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. 5,50

0,75 ltr. 26,00

6er Paket Mitnahme *75,00

Mosel Weißburgunder Qualitätswein

trocken

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. 6,50

0,75 ltr. 35,00

6er Paket Mitnahme *87,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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.	5,50
0,75 ltr.	29,00

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.	5,00
0,75 ltr.	26,00

6er Paket Mitnahme *75,00

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.	6,90
0,75 ltr.	26,00

6er Paket Mitnahme *45,00

Mosel Cuvée Qualitätswein
halbtrocken oder lieblich
Weingut Theo Loosen

Süßiger Rotwein mit fruchtigem Aroma

0,20 ltr.	6,90
0,75 ltr.	26,00

6er Paket Mitnahme *36,00

Mosel Dornfelder Qualitätswein
trocken, halbtrocken oder süß

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

0,10 ltr.	5,90
0,75 ltr.	33,00

6er Paket Mitnahme *87,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

**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. 5,90

0,75 ltr. 33,00

6er Paket Mitnahme *87,00

Mosel Vignoble R

trocken

Weingut Theo Loosen

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

0,75 ltr. 49,00

6er Paket Mitnahme *90,00

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. 4,90

0,20 ltr. 6,90

0,75 ltr. 35,00

6er Paket Mitnahme *87,00

Mosel Rotling

feinherb

Weingut Theo Loosen

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

0,10 ltr. 5,00

0,20 ltr. 6,00

0,75 ltr. 24,00

6er Paket Mitnahme *45,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.