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 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.

Kürbis
Pumpkin

Kürbiscremesuppe **8,90**
Kürbiskerne, Kürbisöl
Pumpkin soup
Pimpkin seed, pumkin oil

Gebratenes Schweinefilet (180g) **24,90**
Geschmorrtes Kürbiskartoffelgemüse, Bratensoße
Pork tenderloin
braised pumpkin & potato, gravy

Fettuccine **17,90**
Zweierlei Kürbis, Kürbiskerne, Frühlingslauch, Kürbiscreme
Fettuccine
pumpkin ala crème, pumpkinseeds, spring onions

Kürbis-Crème brûlée **9,90**
Schokoladeneis, Kürbiskerne
Pumpkin Crème brûlée
chocolate ice cream, pumpkin seeds

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 loraine, Crostini olive, tomato, mushroom

Großer Gemischter Salat **14,90**
Kirschtomaten, Paprika, Karotte, Mais, Frühlingslauch, Balsamico Dressing
Large mixed salad
cherry tomatos, paprika, carrots, spring onions balsamico dressing

mit Hähnchenbrust **19,90**
with chicken breast

Pfälzer Wurstalat **14,90**
Gewürzgurken, Frühlingslauch, Salatbouquett 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, champignos, 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
Roasted chicken breast
ratatouille vegetables, basmati rice

Geschmorte Rinderroulade **22,90**
Mit Speck gefüllt, Wurzelgemüse, Kartoffel-gratin, Bratensauce,
Braised beef roulade
filled with bacon, root vegetables, potato gratin, grav,

Eifler Schweineschnitzel **19,90**
Steakhouse Pommes, Gurkenschmandsalat
Pork scallop
french fries, cucumber salad

Eifler Jägerschnitzel **21,90**
Steakhouse Pommes, Pilzrahmsoße
Pork scallop
french fries, mushroom a la crème

Schweinenackensteak (220g) **19,90**
Steakhouse Pommes, Kräuterbutter, Beilagensalat
Pork scallop
french fries ,herb butter, small salad

Spießbraten **16,90**
Zwiebelsoße, Kartoffelgratin, Beilagensalat
Spit roast
potato gratin, onion sauce, small salad

Fettuccine **14,90**
Weißweinsauce, Tomaten, Bergkäse, Zucchini, Frühlingslauch
Fettuccine
white wine sauce, tomatos, cheese, zucchini, spring onions

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, Vanilleeis
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 2,00
addtional with vanilla ice cream

zusätzlich mit heißen Kirschen **2,00**
addtional with warm cheeries

zusätzlich mit Sahne **2,00**
addtional with whipped cream

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

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25 ltr.	3,30
Bitburger Pils	0,40 ltr.	5,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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
Gerolseiner 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

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

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30
Kännchen Kaffee	5,50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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, 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)
Wohltuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack.

Alles rund um den Weinbergspfirsich

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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

Whisk(e)y

Jack Daniels[5]	2 cl	4,20
Jim Beam[5]	2 cl	3,80
Glenfiddich Scotch[5]	2 cl	4,50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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!

Sekt und Secco

Secco trocken weiß/rosé	0,10 ltr.	5,90

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

	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

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

	0,20 ltr.	6,45
6er Paket Mitnahme		*57,00

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.	7,80
6er Paket Mitnahme		*48,00

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.	5,90
	0,75 ltr.	39,00
6er Paket Mitnahme		*105,00

Mosel Riesling Hochgewächs Qualitätswein Grauschiefer
süß
Weingut Theo Loosen

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

	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

Mosel Rivaner
trocken
Weingut Albert Kallfelz

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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

Süffiger 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	*57,00

Mosel Spätburgunder Qualitätswein
trocken oder halbtrocken

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

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 Reifungsdauer 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.