

Speisekarte

Vorspeisen:

*Feldsalat an Kartoffel-Dressing
mit gebratenem Speck und glacierten Maronen*
€ 6,50

*Crepinet vom Räucherlachs
an Honig-Senfsauce und Salatbouquet*
€ 8,60

*Riesling-Tafelspitzsülze
an Zwetschgenvinaigrette*
€ 7,50

*Gebratene Scampis
an kleinem Salat*
€ 9,50

Suppen:

*Tafelspitzbrühe
mit Wurzelgemüse*
€ 4,20

*Apfel-Meerrettichsuppe
mit Shrimps*
€ 5,60

Unsere Aperitifempfehlung:

*Riesling Winzersekt
--Brut -
3-jähriges Hefelager
Galerie Riesling
Glas 0,1l € 4,50*

Moselfränkische Leckereien:

„Apotheken-Sülze“

mit feinem Tafelspitz und Riesling aus der Trittenheimer Apotheke
an Schalottenvinaigrette, Bratkartoffeln und Salatbouquet

€ 13,50

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

mit Rahmwirsing

und Kartoffeln

€ 14,50

Moselländischer Sauerbraten

mit Apfelmus und Spätzle

€ 14,50

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet

auf Riesling-Sahne-Kraut mit Schwenkkartoffeln

€ 19,50

Wolfsbarschfilet

an Lauch-Zucchini-gemüse

kleine Kartoffeln

€ 18,50

Gebratene Scampis

mit Bandnudeln

€ 15,50

Trittenheimer Weinspezialitäten:

2009er Riesling „URSTÜCK“, feinherb

Alte Reben, Trittenheimer Apotheke

„Ein Maul voll Wein“

0,2l € 5,00

0,75l € 19,50

Fleischgerichte:

*Hähnchencurry mit Reis
und Beilagensalat*

€ 10,50

*Gebratenes Schweinefilet
an Portweinjus
dazu Rosenkohl und Tagliatelle*

€ 16,50

*Hirschragout
mit Rotkohl
und Serviettenknödeln*

€ 18,50

*Lammrücken
an Schokoladen-Jus
dazu Zucchini Gemüse
und Kartoffelgratin*

€ 23,50

Unsere Weinempfehlung:

*2009er Trittenheimer Apotheke, trocken
elegantes Spiel von Frucht & Säure*

0,2l € 5,00

0,75l € 19,50

*2007/2009er „EMINENZ“ Riesling, trocken
Alte Reben, Trittenheimer Apotheke
Körperbetont mit opulenter Fruchtnote*

0,2l € 6,50

0,75l € 23,80

Dessertauswahl:

Sorbets Glace
Dreierlei Sorbets
€ 5,20

Gefüllter Bratapfel
mit Walnusseis
€ 4,80

Schokoladenauflauf
an Orangenfilets
€ 5,80

Vanille-Zimt-Parfait
an waldbearsauce
€ 5,20

Französischer Weichkäse
an Feigensenfsauce
€ 6,50

Dessertweineempfehlung:

2009 Trittenheimer Apotheke
*Riesling Spätlese**
Feine Fruchtnoten
0,2l € 5,00
0,75l € 19,50

Menü:

*Entenleberpastete
an Holundergelee
Chicoréessalat mit Himbeeressig
€ 11,50*

* * *

*Essenz von Strauchtomaten
mit Ravioli vom Parmaschinken
€ 5,20*

* * *

*Medaillons vom Rinderfilet
Rosmarinjus
mit Prinzessbohnen
und Maronenpüree
€ 25,50*

* * *

Triologie von Sorbets

*4 Gang Menü € 42,50
3 Gang Menü mit Vorspeise € 36,50
3 Gang Menü mit Suppe € 31,50*

Unsere Weinempfehlung:

*3 korrespondierende Weine, je Glas 0,1l,
zum Menü
€ 9,80*