

## APERITIF

### MOSELSPRITZ

Weinbergspfirsichlikör . MarienburgSecco . Traubensaft. Soda

6,20 Euro

### GIN TONIC (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH) <sup>3,9</sup>

Gin . Tonic Water (Thomas Henry) . Zitrone

7,90 Euro

### VINO TONIC <sup>3,9</sup>

Weißwein . Tonic Water . Minze . Gurke . Zitrone

6,20 Euro

### INGE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Ingwersirup . Minze . Soda . MarienburgSecco

6,20 Euro

### HIBISKUSCOCKTAIL (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Essbare Hibiskusblüte . Sirup . MarienburgSecco

5,90 Euro

### LILLET BERRY

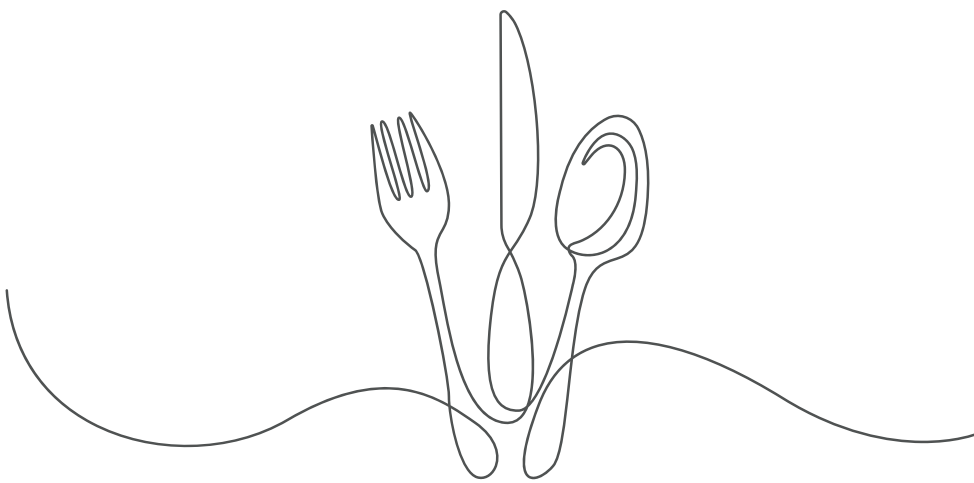
Lillet Blanc . Russian Wild Berry . Rote Beeren

6,20 Euro

### HEIDELBEER-THYMIAN-SPRITZ

Heidelbeersirup . MarienburgSecco . Thymian . Soda

6,90 Euro



## LANDIDYLL MENÜEMPFEHLUNG

**ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF**   13,90 Euro  
Deppekoche . marinierte Blattsalate . Weinbergspfirsich . Balsamico

.....  
**ROTE BETE SÜPPCHEN** 6,90 Euro  
Praline von der Leberpastete

.....  
**WILDSCHWEINSAUERBRATEN** 24,90 Euro  
Apfel-Essig-Sauce. Kirsch-Rotkohl . Knöpfe . Apfel-Essig-Sauce

oder

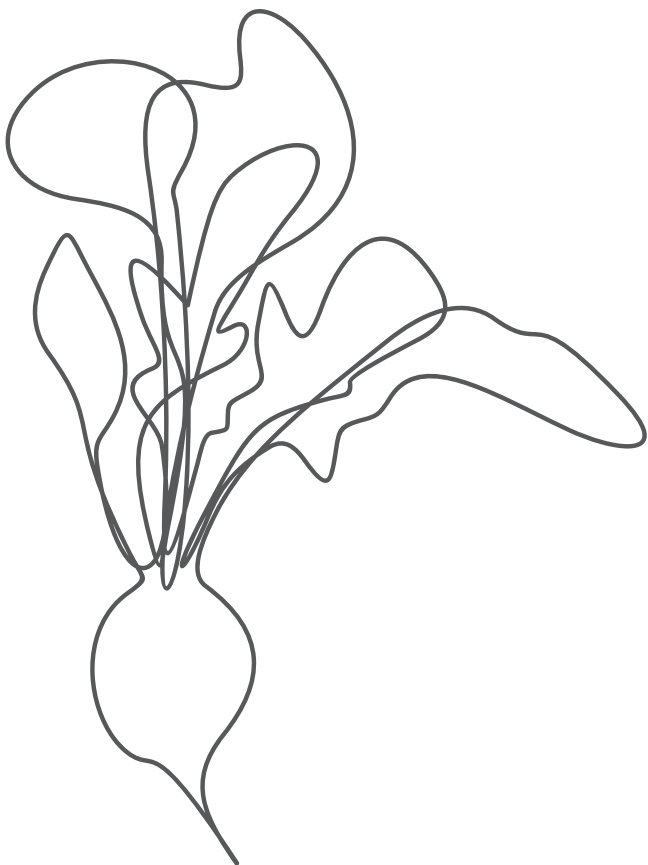
**LACHSFORELLE AUF DER HAUT GEBRATEN**  23,90 Euro  
Rieslingsauce. Gräwes (Spezialität aus Kartoffeln & Sauerkraut) . Weintrauben

oder

**ROTE BETE KNÖDEL**  15,90 Euro  
Wirsinggemüse . Mandeln . Bergkäse

.....  
**RIESLING TRIFFT SCHOKOLADE** 9,90 Euro  
Pündericher Rieslingcreme mit Schokoladenküchlein

Menü mit Fleisch 50,90 Euro | Menü mit Fisch 49,90 Euro | Vegetarisch 41,90 Euro



## VORSPESIEN

### WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE

Flädle . Gemüsestreifen

6,90 Euro

### KÜRBISSÜPPCHEN

Kokos . geröstete Kerne

6,90 Euro

### CARPACCIO VOM EIFELRIND

Orangenpfeffer . Rucola . Cherry-Tomaten . Grana Padano

13,90 Euro

### HERZHAFTER CHEESECAKE

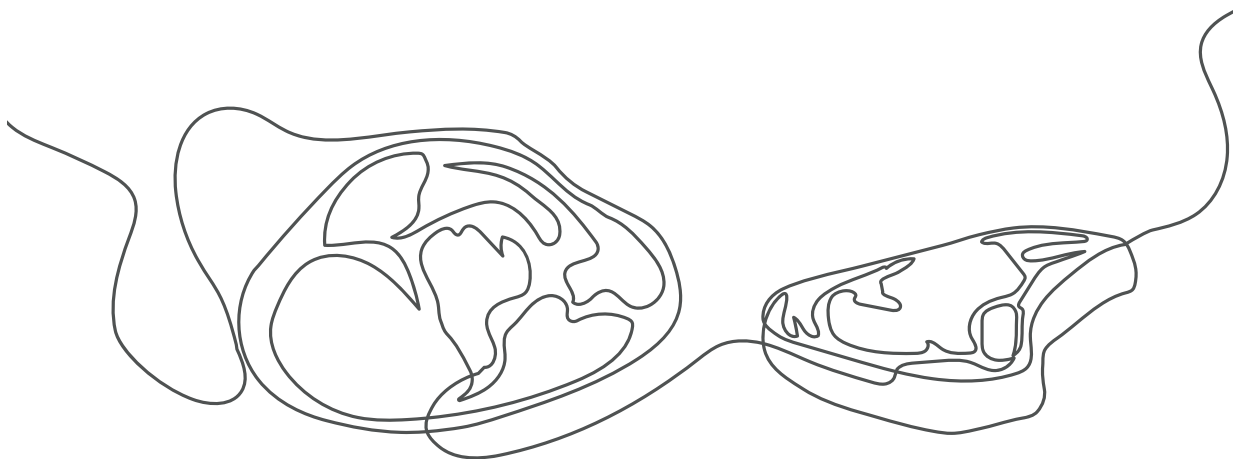
Tomatenmarmelade . Pinienkerne . Romanasalat . Joghurt

12,90 Euro

### GUT ZU WISSEN

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein wechselndes 4-Gang Genuss-Menü mit 3 Hauptgängen zur Auswahl an.

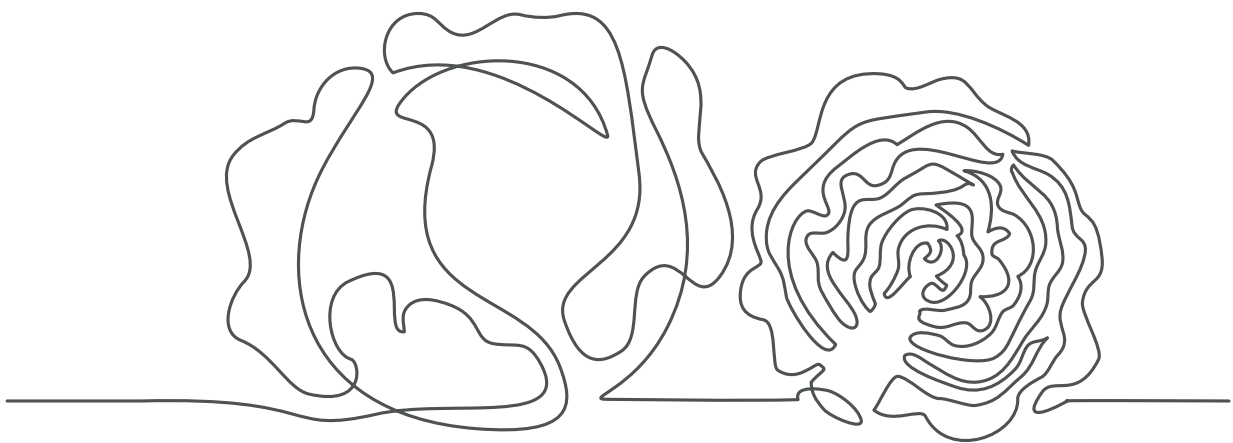
 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei



## FLEISCH

- SAFTIGES RUMPSTEAK**   
**VOM ROASTBEEF** **28,90 Euro**  
hausgemachte Kräuterbutter . Speckbohnen . Rosmarinkartoffeln
- SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN** **16,90 Euro**  
frische Champignons in Rahm . Bunter Salat . Pommes Frites
- WINZERSTEAK**   
**VOM SCHWEINEKAMM** (DURCHWACHSEN) **16,90 Euro**  
Rieslingsauce . Rosmarinkartoffeln . Trauben . Bunter Salat
- GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET** **19,90 Euro**  
Orangensauce . Kürbis . Pinienkerne . Lauch . Tomate . Penne
- ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET** **21,90 Euro**  
Senfsauce aus der Senfmühle Cochem . Rosenkohl . Knöpfle
- SALAT HÄHNCHEN**   
Rohkost- & Blattsalate . gegrillte Hähnchenbruststreifen .  
frisches Obst . Apfelvinaigrette . Kerne
- ROSA GEBRATENES RINDERFILETSTEAK**   
**32,90 Euro**  
Portwein-Blaubeer-Sauce . Sesambohnen . Pastinakenküchlein

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei





## FISCH

### ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Thymiansauce . Wirsinggemüse . Süßkartoffelpüree

22,90 Euro

### GEBRATENES ROTBARSCHFILET

Balsamicojus . Sesambohnen . Rote Bete-Risotto

22,90 Euro

### WIRSINGROULADE

Pilzfüllung . Süßkartoffelpüree . Balsamico

16,90 Euro

### GNOCCHI -PFANNE

Kürbis . Spitzkohl . Tomate . Kerne

15,90 Euro

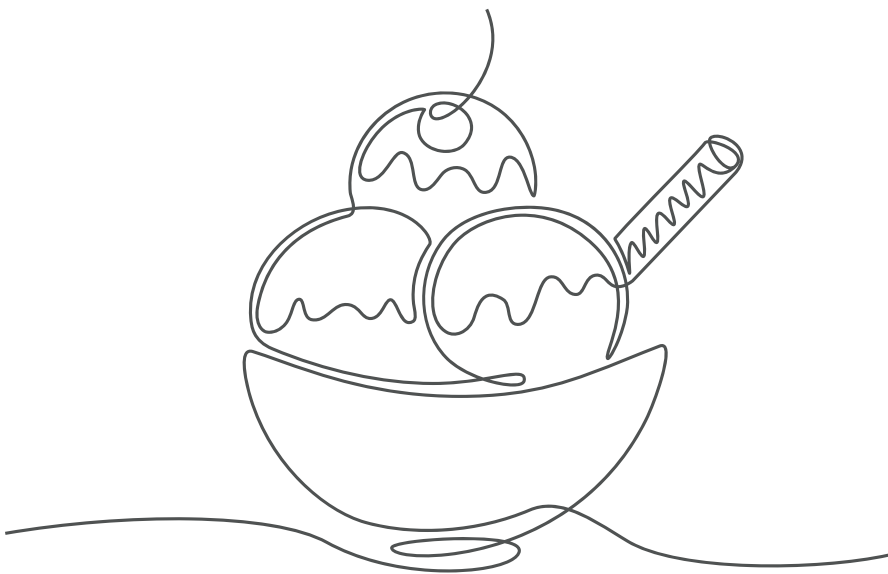
### SALAT MARIENBURG

Rohkost- & Blattsalate . Feta . Linsen . Rote Bete .  
Kichererbsen . Kerne

14,90 Euro

## VEGETARISCH & VEGAN

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei



## DESSERT

|  |            |
|--|------------|
| <b>DESSERTVARIATION ,MARIENBURG'</b>   | 10,90 Euro |
| Eine Auswahl unserer leckersten Desserts   |            |
| <b>VANILLEEISCREME AUS DEM EISCAFÉ ,RIVIERA'</b>   | 6,90 Euro  |
| Schokoladensauce . Schlagsahne   |            |
| <b>CREME BRÛLÉE</b>     | 8,90 Euro  |
| Rotweinzwetschgen  |            |
| <b>APFEL-WALNUSSTARTE</b>  | 9,90 Euro  |
| Karamellmousse   |            |
| <b>COFFEE ON ICE</b>  | 5,90 Euro  |
| Vanilleeiscreme . Nougatpraline  |            |

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei