SPEISEKARTE

RESTAURANT
WEINHAUS BERG

Weinhaus Berg
Hotel Restaurant

SUPPEN & VORSPEISEN

Hokkaido-Kürbissuppe
7,50 €

mit gebratener Garnele
11,50 €

LAKTOSEFREI
VEGAN
GLUTENFREI

Gulaschsuppe
mit Rind- und Schweinefleisch
und Paprika
9,00 €

LAKTOSEFREI
GLUTENFREI

Garnele & Aioli
6 gebratene Garnelen
Kurkuma-Aioli - Baguette
15,50 €

VEGAN & VEGETARISCH

Gratinierter Ziegenkäse vom Vulkanhof

mit gemischtem Salat -
rote Weinbergspfirsich Vinaigrette -
Baguette
16,00 €

VEGETARISCH

Vulkanhof
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

Mediterranes Pfännchen

Couscous mit Grillgemüse -
Sauce Provinzial (Tomate) -
Basilikumöl - Salat vom Buffet
14,00 €

VEGAN

LAKTOSEFREI

Herbstliche Ravioli

Runde Ravioli gefüllt
mit Walnüssen und Mascarpone
- Walnusspesto - gebackener Kürbis
17,00 €

VEGETARISCH

SALAT

Hähnchensalat

marinierte Hähnchenbruststreifen
mit Terriyakisoße - gemischte Salate
- Baguette
19,00 €

Salat mit gebratenen Garnelen

gebratene Garnelen - gemischter Salat
Kräuterdressing - Baguette
Kurkuma Aioli
21,50 €

FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet

GLUTENFREI

mit zerlassener Butter -
Salzkartoffeln - Salat vom Buffet
27,00 €

Gedünstete Fischroulade

GLUTENFREI

gefüllt mit Lachsfilet
Riesling-Rahmsoße - Salzkartoffeln
Salat vom Buffet
26,50 €

SAFTIGE EIFEL-SCHNITZEL

Schnitzel “Wiener Art”
vom Eifelschwein
Zitrone - Pommes Frites
Salat vom Buffet
20,50 €

LAKTOSEFREI

Schlemmer-Schnitzel
vom Eifelschwein
Champignonrahmsoße -
Pommes Frites - Salat vom Buffet
22,50€

Pfeffer-Schnitzel
vom Eifelschwein
Pfefferrahmsoße -
Pommes Frites - Salat vom Buffet
22,50€

Jedes Schnitzel wird von uns frisch und mit Liebe paniert.

Auf Wunsch gibt es unsere Schnitzel auch ohne Panade

GLUTENFREI

Gerne bringen wir Ihnen
Ketchup oder Mayonnaise,
wir berechnen 0,50 € pro Portion

Gutes vom Eifel-Schwein

Heimisches Wild

Schweinesteak Don Quichote

Schweinerückensteak mit Roquefort überbacken -Champignonrahmsoße - Sauce Provinzial (Tomate) - Pommes Frites - Salat vom Buffet
25,50 €

Filet & Weinbergspfirsich

LAKTOSEFREI

Schweinefiletmedaillons - Soße vom roten Weinbergspfirsich - Kartoffelrösti Salat vom Buffet
30,00 €

Wildschweinbratwürste

GLUTENFREI

LAKTOSEFREI

2 Bratwürste vom Wildschwein aus heimischen Wäldern - deftige Bratkartoffeln - Salat vom Buffet
19,50 €

Herzhaftes Hirsch-Edelgulasch

Die besten Stücke vom “König des Waldes”- hausgemachte Spätzle - mit Preiselbeeren gefüllte Williams Christbirnen

LAKTOSEFREI

28,50 €

Wenn Sie zusätzlich eine Portion Rösti, Spätzle oder Reis haben möchten, berechnen wir 4,50 €.

Für eine Extra-Portion Pommes berechnen wir 5,00 €.

Für Umbestellungen auf Gemüse oder Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 €.

Alle anderen Umbestellungen sind kostenlos

ZARTES HUHN

Hähnchenbrustfilet
mit Portweinjus
gebackenem Kürbis -
Gnocchis
25,50 €

GLUTENFREI
LAKTOSEFREI

DEFTIGES EIFEL-RIND

Steak “Hofmeister Art”
Rumpsteak - Kräuterbutter -
Pommes Frites - Salat vom Buffet
31,50 €

GLUTENFREI

Pfeffersteak
Rumpsteak - Pfefferrahmsoße -
Bratkartoffeln -
Bohnen im Speckmantel
33,50 €

GLUTENFREI

Für unsere Steaks verwenden wir feinstes Roastbeef vom Eifeler Weiderind.

GenussEifel
DELITEAM GENUSSWELTEN
100% EIFEL

Dessert

Schoko trifft Vanille
warmer Schokokuchen -
Vanilleeis
7,50 €

Créme Brûlée
“gebrannte ” Vanillecreme
7,50 €

Calvados Parfait
mit Apfelragout
8,50 €

Mehr Süsses gibt es in unserer Eiskarte

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte unserer separaten Übersicht. Sprechen Sie uns gerne an.