



Glück Auf und herzlich Willkommen im Winzerkeller,

wir freuen uns Sie heute dort, wo noch bis 2002 Trauben angeliefert und wo schon vor weit über 100 Jahren während der Weinlesezeit so manches Gläschen geleert wurde, in einer Erlebnisgastronomie der ganz besonderen Art begrüßen zu dürfen.

Es lohnt sich, öfter bei uns reinzuschauen. Neben Klassikern wie Schnitzel und Rumpsteak erwarten Sie immer wieder neue innovative Gaumenfreuden, besonders gerne auch mit Edelfischen oder Wild aus heimischen Wäldern. Dabei legen wir größten Wert auf die Verwendung frischer, saisonaler und wenn möglich auch regionaler Produkte.

Vegetarische Gerichte oder kleine Leckereien zu Ihrem Glas Wein, kein Problem! Oder darf es ein saisonales Menü mit passender Weinbegleitung sein? Damit wird jeder Tag zum Fest.

Es bereitet uns Spaß, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Mit Liebe zum Detail und aus Leidenschaft!

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in unserer Speise- und Weinkarte. Lassen Sie sich in stilvollem Wohlfühlambiente bei ausgesuchten kulinarischen Genüssen verwöhnen und gönnen Sie sich einen „Kurzurlaub“ im Winzerkeller!

Harald Schmitt mit Familie und dem Winzerkeller - Team

Allergene und Zusatzstoffe –

Sie sind Veganer, haben Intoleranzen oder Allergien? Kein Problem:

Das Thema Allergene ist derzeit in aller Munde. Selbstverständlich halten wir für Sie eine separate Speisekarte mit den ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen wie z. B. Weizenmehl, Eiern und Milch bereit und stellen Ihnen gerne aus unserer frischen Küche ein passendes Gericht zusammen, damit Sie unbeschwert genießen können. Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!!!

Ein guter Start ist wichtig – unsere Aperitifempfehlungen:

Winzersekt (Flaschengärung, handgerüttelt, Weingut Meirer):

Riesling –brut- oder trocken 0,1l..... 3,90 €

Ein Glas Riesling Winzersekt

mit Walderdbeerlikör, Weinbergspfirsichlikör oder Johannisbeerlikör (Kir Royal) 0,1l.....4,20 €

mit einer Hibiskusblüte und Hibiskusblütensirup 0,1l.....4,90 €

Klassiker:

Campari – Orange oder Campari Soda3,90 €

Sherry medium oder dry 5cl..... 3,40 €

Martini Bianco oder Rosso 5cl.....3,90 €

Ricard oder Pernod (2cl, mit Eis und Wasser).....3,90 €

Alkoholfrei:

Bitter Aperitif mit Orangensaft*.....3,90 €

Aus dem Klostergut Klausen:

Weiss ImPort (Likörwein nach Portweinverfahren hergestellt) 5cl4,50 €

S.Herry (Trockener Likörwein mit Riesling nach dem Sherryverfahren hergestellt) 5cl.....4,50 €

Riesling trifft Kräuter:

Findling (Vermouth, eine Komposition aus Riesling, Bränden, Kräutern und Gewürzen) serviert mit Eis 5cl.....4,50 €

Eine gesunde Verdorbenheit ist besser als eine verdorbene Gesundheit.

(Verfasser unbekannt)

Ein Süppchen in Ehren...

Pikante Papaya-Möhren-Suppe mit Süsskartoffelstreifen.....5,80 €

Hühnerbrühe mit Gemüse – Nudeleinlage.....4,20 €

Armittsches – Zupp

Eine moselanische, wiederentdeckte Spezialität

aus Hackfleisch, Kartoffeln und Sauerkraut.....6,80 €

Armittschen nannte man die Gefäße in denen das Essen zu den Arbeitern in Feld, Weinberg oder Schieferbergwerk gebracht wurde. Wir servieren Ihnen die Suppe im Armittschen!!!

Vorneweg, zwischendurch oder einfach so...

Bruschetta - Mix – Leicht geröstetes Weißbrot mit pikanten Pestos.....3,50 €

Käsewürfel - serviert auf Schiefer mit Salzgebäck.....3,90 €

Garnelen an pikanter Chili – Lauchsoße auf Butterreis.....8,90 €

Winzerkeller's Vorspeisenteller

Flusskrebssäckchen, Antipasti, Parisiennekartoffel

und Schinkenrose im Tempurateig an frischem Blattsalat.....9,80 €

Ein Optimist ist jemand der alles halb so schlimm oder doppelt so gut findet

(Heinz Rühmann)

Ein Fest (ival) für Salatfans...

Alle Salatteller werden mit verschiedenen marktfrischen Salaten der Saison zubereitet

<i>Großer gemischter Salatteller.....</i>	<i>8,90 €</i>
<i>mit hausgemachten Kartoffeln (nach Oma's Geheimrezept).....</i>	<i>10,90 €</i>
<i>mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet.....</i>	<i>12,20 €</i>
<i>mit gegrillten Scampis.....</i>	<i>13,90 €</i>

Sie lieben Salat, haben aber Lust auf mehr? Gerne bereiten wir unsere Salatteller auch als Vorspeise zu!

Wenn Du denkst Abenteuer seien gefährlich versuche es mit Routine. Diese ist tödlich.

(Paulo Coelho)

Unsere frischen Fischgerichte:

Medaillons vom Wildwasserlachs im Rieslingsud pochiert, feine Dillsoße,
Tagliatelle, gemischter Salat.....20,60 €

Gebratenes Schollenfilet in der Eihülle gebraten mit frischem Spargel,
Kartoffelpüree.....21,00 €

Fischteller mit Edelfischen

Zanderfilet unter Kartoffelkruste, Flusskrebse, Lachsfilet mit Königskrabben,
Grünschalenmuschel, Hummerklösschen auf Kräutersoße, Basmatireis, gemischter Salat.....21,50 €

Welcher Wein passt zum Fisch? Unser Auxerrois und Weissburgunder sowie ein leichter Riesling Kabinett sind die idealen Partner für perfekte Harmonie und Ergänzung zwischen Menü und Wein!

(Nicht nur) Für Vegetarier:

Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit frischem Spargel und Kräuterhollandaise,
gemischter Salat.....16,40 €

Der eine wartet dass die Zeit sich wandelt, der andere packt sie an und handelt

(Dante Aligheri)

Frühling 2018 im Winzerkeller:

*Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Champignons und Kräutern in Rahm,
Pommes frites, gemischter Salat.....12,90 €*

*Gebratener Kalbstafelspitz in feiner Soße,
Kartoffelplätzchen, gemischter Salat.....19,80 €*

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischem Spargel und Kräuterhollandaise
Omas hausgemachte Kartoffeln.....19,80 €*

*Rumpsteak vom Angus Rind mit hausgemachter Buttervariation oder pikanter Pfeffersoße,
Pommes frites, gemischter Salat.....20,80 €*

Traubenblut schafft frohen Mut.

(Sprichwort)

Gönnen sie sich das Besondere:

Unser Menü „Frühlingserwachen“

Salat von frischem Spargel an Schinken vom Ibericoschwein,

Weintipp: 2016er Riesling Spätlese feinberb
(Weingut Kronz, Fell-Fastrau)

* * *

*Rücken vom Eifeler Weidelamm unter Bärlauchkruste
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

Weintipp: 2015er Frühburgunder Rotwein -trocken-
(Weingut Römerhof, Riol)

* * *

Dessertteller mit verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Weintipp: 2015er Riesling Auslese
(Weingut Kronz, Fell-Fastrau)

*Menüpreis pro Person.....39,00 €
mit Weinbegleitung.....45,00 €*

Lächeln ist die eleganteste Art seinen Gegnern die Zähne zu zeigen.

(Werner Finck)

Toast

Rührei mit Krabben auf Toast, Salatbeilage.....10,40 €

Toast „Winzerkeller“

mit Schweinefilet, Ananas, Pilzsoße und Salatbukett.....11,90 €

Für unsere kleinen Gäste:

Bandnudeln mit Rahmsoße.....4,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup.....5,50 €

Chicken Crossies (gebackene Hähnchenbrust) mit Pommes und Ketchup.....5,50 €

*Sei, wer Du bist und sag, was Du fühlst.
Denn die, die das stört, zählen nicht
und die, die zählen, stört es nicht.*

(Theodor Seuss Geisel)

Anregendes aus der koffeinhaltigen Bohne...

Unser Kaffee kommt übrigens aus Weiskirchen im Saarland: Von der Kaffeerösterei Pauli Michels

“Mit Leidenschaft auf der Suche nach den weltweit besten Kaffee-Qualitäten”. Dieses Zitat drückt sowohl die Passion als auch die Philosophie von Firmengründer und Röstermeister Pauli Michels aus. Bei der Auswahl der Rohkaffees stellt er höchste Anforderungen an Transparenz über die Herkunft sowie Reinheit und Geschmack der Kaffee - Sorten; nur nach gewissenhafter Prüfung der Kaffeeproben werden die Kaffeeorders bestätigt. Nach den gleichen strengen Prinzipien werden die ausgewählten Rohkaffees ausschliesslich in der eigenen, zertifizierten Produktionsstätte geröstet und zu exzellenten Mischungen komponiert. Das ‘schmeckt’ man den Pauli Michels-Kaffeespezialitäten an.

Espresso.....	1,90 €
1 Tasse Kaffee.....	2,00 €
1 Könnchen Kaffee.....	3,50 €
Cappuccino.....	2,50 €
Milchkaffee.....	2,50 €
Latte Macchiato.....	2,70 €
Steigerkaffee (1 Tasse Kaffee und 1 Obstler).....	3,50 €
Küferkaffee (1 Tasse Kaffee und 1 Riesling Traubentrester).....	3,60 €

Jeden Sonntag bei uns im Winzerkeller:

Kaffee und frischer, hausgemachter Kuchen!!!

*Der Kaffee muß so heiß sein wie die Küsse eines Mädchens am ersten Tag,
So süß wie die Nächte in ihren Armen
Und schwarz wie die Flüche der Mutter wenn sie es erfährt!*

(Aus Arabien)

