



*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.....	4,50 €
mit Walderdbeerlikör, Weinbergspfirsichlikör oder Johannisbeerlikör (Kir Royal) 0,1l.....	5,40 €
mit einer Hibiskusblüte und Hibiskusblütensirup 0,1l.....	6,40 €

Klassiker:

Campari – Orange oder Campari Soda .....	5,90 €
Sherry medium oder dry 5cl.....	4,50 €
Martini Bianco oder Rosso 5cl.....	4,90 €
Ricard oder Pernod (2cl, mit Eis und Wasser).....	4,50 €

Von unseren Freunden aus Portugal:

Ruby Port 5cl (Vallegre).....	4,20 €
<i>Dieser Portwein wurde nach zweijähriger Lagerung im großen Faß abgefüllt und zeichnet sich durch seine rubinrote (engl. ruby) Farbe aus</i>	
7 Jahre alter roter Tawny Port Reserve 5cl (Vallegre).....	4,50 €
<i>Die Tawny Ports reifen in kleinen Fässern und zeichnen sich durch ihre gelbbraune (engl. tawny) Farbe aus</i>	
3 Jahre alter Moscatel 5cl (Vallegre).....	4,20 €
<i>Der Moscatel ist nach dem Portwein und Madeira der dritte große Süßwein Portugals</i>	
10 Jahre alter weisser Portwein medium dry (Vallegre) 5cl.....	4,80 €
<i>Eine besondere Spezialität hergestellt aus verschiedenen autochtonen Rebsorten Portugals</i>	

Alkoholfrei:

Bitter Aperitif mit Orangensaft*.....	5,90 €
Althaus Eistee – Grüner Sencha Tee mit Wildpfirsich 0,4l.....	3,90 €
Althaus Eistee – Roter Früchtetee mit Wassermelone und Minze 0,4l.....	3,90 €

**Das einzige Mittel, Zeit zu haben,  
ist, sich Zeit zu nehmen.**

*(Bertha Eckstein-Diener)*

Ein Süppchen in Ehren...

Hühnerbrühe mit Gemüse – Nudel - Einlage.....5,90 €

Papaya-Möhren-Suppe mit Süßkartoffelstreifen.....6,80 €

Armittsches – Zupp

*Eine moselanische, wiederentdeckte Spezialität*

*aus Hackfleisch, Kartoffeln und Sauerkraut.....9,50 €*

*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.....5,90 €

Käsewürfel - serviert auf Schiefer mit Salzgebäck.....5,90 €

Garnelen an pikanter Chili-Lauch-Soße, Reistimbale.....13,50 €

Winzerkeller's Vorspeisenteller

*Flusskrebssäckchen, Antipasti, Kartoffelplätzchen*

*und Schinkenrose im Tempurateig an frischem Blattsalat.....14,50 €*

**Wirfst Du die Flinte ins Korn,  
merk Dir die Stelle.**

*(Manfred Hinrich)*

Ein Fest(ival) für Salatfans...

*Alle Salatteller werden mit verschiedenen marktfrischen Salaten der Saison zubereitet*

<i>Großer gemischter Salatteller.....</i>	<i>12,50 €</i>
<i>mit hausgemachten Kartoffeln (nach Omas Geheimrezept) .....</i>	<i>17,50 €</i>
<i>mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet.....</i>	<i>18,50 €</i>
<i>mit gegrillten Scampis.....</i>	<i>19,50 €</i>

Leichter Sommergenuss:

<i>Großer gemischter Salatteller mit frischen Pfifferlingen und Himbeeren.....</i>	<i>18,90 €</i>
--	----------------

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

*Das Leben besteht nicht daraus,  
gute Karten zu haben,  
sondern mit denen,  
die du hast, gut zu spielen.*

*(Josh Billings)*

Unsere frischen Fischgerichte:

*Schollenfilet in der Eihülle gebraten  
mit frischen Pfefferlingen, Schwenkkartoffeln, gemischter Salat.....29,90 €*

Fischteller mit Edelfischen

*Zanderfilet unter Kartoffelkruste, Lachsfilet mit Königskrabben, Edelfischmücke,  
Grünschalenmuschel, kleines Schollenröllchen auf Kräutersoße, Basmatireis, gemischter Salat.....31,50 €*

*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 Quinoa-Kartoffel-Plätzchen  
mit frischen Pfefferlingen und mediterranem Gemüse, gemischter Salat .....27,50 €*

*Sich Sorgen zu machen  
ist wie im Schaukelstuhl zu sitzen.  
Es beschäftigt einen,  
bringt einen aber nirgendwo hin.*

*(Glenn Turner)*

Sommer 2024 im Winzerkeller:

*Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Tomatenstückchen und Kräutern in leichter Rahmsauce,  
Pommes frites, gemischter Salat.....17,90 €*

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in feiner Sauce,  
Omas hausgemachte Kartoffeln.....28,50 €*

*Rumpsteak vom Angus Rind mit pikanter Pfeffersauce oder hausgemachter Buttervariation,  
Pommes frites, gemischter Salat.....28,90 €*

*Filet von der Maispoularde mit Estragon-Tomaten-Butter,  
Reistimbale, gemischter Salat.....28,50 €*

*Gebratener Kalbstafelspitz in würziger Sauce,  
Schwenkkartoffeln, gemischter Salat.....29,50 €*

*Je älter ich werde, desto früher wird es abends spät.*

*(Netzfund)*

Gönnen Sie sich das Besondere:

Unser Menü „SUMMERTIME“

*Filets vom Seetenfel mit feinem Schinkenmousse und Cocktailtomaten  
an gemischtem Blattsalat*

Weintipp: 2022er „Cuvee VV“ -trocken-  
(Weingut Van Volxem, Wiltingen)

\* \* \*

*Medaillons vom Rebrücken mit frischen Pfifferlingen und glacierten Pfefferkirschen  
Kartoffelplätzchen, Broccoliroschen*

Weintipp: 2017er Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese -feinberb-  
(Weingut Nick Köwerich, Leiven)

\* \* \*

*Dessertteller mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten*

Weintipp: 2022er Schweicher Annaberg Riesling Spätlese „Goldstück“  
(Weingut Hansjosten, Longuich)

*Menüpreis pro Person.....56,00 €  
mit Weinbegleitung.....66,00 €*

**Wirft uns der Wein auch nieder,  
wir trinken morgen wieder!**

*(Trinkspruch)*

Für unsere kleinen Gäste:

*Bandnudeln mit Rahmsoße.....7,50 €*

*Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup.....8,50 €*

*Chicken Crossies (gebackene Hähnchenbrust) mit Pommes und Ketchup.....8,50 €*

*Habe stets ein Ohr für die Vergangenheit,  
ein Auge für die Zukunft und  
ein Lächeln für den Augenblick!*

*(Stefan Radulian)*



Anregendes aus der koffeinhaltigen Bohne...

Wussten Sie eigentlich, dass

**Kaffee** glücklich macht und das Koffein die Ausschüttung körpereigener Glückshormone anregt. **Kaffee** Antioxidantien enthält und hilft chronischen Krankheiten vorzubeugen. **Kaffee** die Haut vor Zellschäden schützen kann. **Kaffee** die Konzentration stärkt. **Kaffee** den Stoffwechsel anregt. **Kaffee** gut fürs Gehirn ist. **Kaffee** vor Karies schützt. **Kaffee** dem Flüssigkeitshaushalt hilft. Schon der Duft nach **Kaffee** den Stresslevel senkt.

Espresso.....	2,20 €
1 Tasse Kaffee.....	2,40 €
1 Kännchen Kaffee.....	3,90 €
Cappuccino.....	2,80 €
Milchkaffee.....	2,80 €
Latte Macchiato.....	2,90 €
Steigerkaffee (1 Tasse Kaffee und 1 Obstler).....	4,90 €
Küferkaffee (1 Tasse Kaffee und 1 Riesling Traubentrester).....	4,90 €

**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)

