



Deutschherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN

Vorspeisen

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebacken mit frischen Kräutern & Toast	9,50 €
Feldsalat mit gebratenen Speckscheiben, Knoblauchcroutons & Kartoffeldressing	8,20 €
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Feldsalat mit Himbeerdressing	9,20 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Pfannkuchenstreifen	4,00 €
Wildkraftbrühe mit Pilzravioli	4,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen	4,50 €
Eifeler Kartoffelsuppe mit gebratener Riesengarnele	6,00 €

*s = diese Gerichte sind auch als Seniorenportionen zu bestellen.
Wir berechnen € 2,50 weniger.

Alle Preise dieser Karte inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Eine Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene reichen wir Ihnen gerne.



Deutschherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN

Vegetarische Leckereien

Großmutter's gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert, dazu Preiselbeer-Dressing	9,80 €
Tortellini Nudeln mit Gemüsestreifen & Knoblauch in Olivenöl geschwenkt	8,50 €
Kürbis-Strudel mit Kürbis-Ingwersoße	9,50 €

Aus Fluß, See & Meer...

Forelle „Müllerin Art“ (ohne Gräten) in Mandelbutter mit Salzkartoffeln & Salat vom Buffet	14,50 €
Pasta „Cucina“ frische schwarze Bandnudeln mit Riesengarnelen, *s Kirschtomaten & Knoblauch in Olivenöl geschwenkt, gehobelter Parmesan	14,50 €



Deutschherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN

Hauptgerichte

Schweineschnitzel "Forsthaus" mit Champignons in Rahmsoße, Pommes Frites & Salat vom Buffet	*s	11,80 €
Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch, Speck-Wildrahmsoße	*s	12,50 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße, Bandnudeln & Salat vom Buffet		14,50 €
Streifen von der Fasanenbrust auf herbstlichen Blattsalaten mit Himbeerdressing & gerösteten Nüssen		13,90 €
Schweinerückensteak "Deutschherrenhof" mit Tomaten & Käse überbacken, Rotweinsoße, Kartoffelrösti & Salat vom Buffet		13,90 €
Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße & Salat vom Buffet	*s	13,90 €
Wildragout in Preiselbeersoße mit Champignons, dazu gefüllte Birne & Spätzle	*s	14,80 €
Wildschweinbraten mit Trauben in Trestersoße, Rösti & Rosenkohl		15,50 €
Gebratene Fasanenbrust mit Wacholderrahmsoße auf Moselgräwes		15,90 €
Hirschsauerbraten mit Salzkartoffeln & Apfelrotkohl		16,50 €
gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit mild-scharfer Pfeffersoße, Kartoffelkroketten & Brokkoli		15,80 €



Deutschherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN

Hauptgerichte

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit mild-scharfer Pfeffersoße, Kartoffelkroketten & Brokkoli	15,80 €
Rehgulasch "Waldmeister Art" mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne & Serviettenknödel	16,90 €
Lammhüftsteak mit RotweinsöÙe Speckbohnenröllchen & Ofenkartoffel mit Sauerrahm	16,50 €
Gebratene Lammkoteletten dicke Bohnen & Salzkartoffeln	15,50 €
Geschmorte Hasenkeule in WacholdersöÙe mit Speckrosenkohl & Salzkartoffeln	16,60 €
Ritterpfanne kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit dreierlei Soßen, dazu Brokkoli & Wedges-Kartoffeln	16,90 €
Wildteller „Deutschherrenhof“ Fasanenbrust und Medaillon von der Hirschkeule mit WildsoÙe, Macaire-Kartoffeln & Apfelrotkohl	18,20 €
Gebratene Medaillons aus der Hirschkeule mit KirschsoÙe, Rosenkohl & Macaire-Kartoffeln	18,80 €
Rinderrückensteak mit Zwiebeln & Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat vom Buffet	17,90 €



Deutschherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN

Steaks vom Grill

Eingelegtes Schweinenackensteak	300gr.	11,20 €
Mariniertes Putensteak	200gr.	10,60 €
Gegrilltes Rinderhüftsteak	200gr.	13,00 €
Rinderrückensteak	200gr.	14,50 €
	400gr.	21,80 €

Zu allen Gerichten servieren wir unsere hausgemachte Grillsoße,
Pommes Frites oder Wedges-Kartoffeln

& dazu...

Ofenkartoffel mit Sauerrahm		1,50 €
Beilagensalat		3,50 €

Jeden Freitag- & Sonntagabend

Spareribs mit Pommes Frites	ca. 400gr.	12,80 €
XXL Spareribs mit Pommes Frites	ca. 800gr.	19,80 €

Desserts & Käse

Apfelküchle mit Vanilleeis		4,00 €
Eingelegte Tresterpflaumen mit Vanilleeis & Sahne		5,50 €
Kleiner Käseteller mit rotem und weißem Weingelee, Brot & Butter		6,50 €