



WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Speisekarte

Suppen

<i>Moselländische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croûtons (9,g,a)</i>	7,40€
<i>Libanesische Linsensuppe nach dem Rezept von Alis Mutter mit Granatapfel und Fattoush (a)</i>	7,40€
<i>Kürbis-Kokos-Crème-Suppe mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen (9,4,vegan)</i>	7,90€

Vorspeisen

<i>Dreierlei vom Honigziegenkäse mit Apfel-Mango-Chutney, Feldsalat und karamellisierten Nüssen (4,9,a)</i>	14,50€
<i>als Hauptgang</i>	19,90€
<i>Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und gebackene Spinat-Manchego Bällchen (9,a,c,g)</i>	14,90€
<i>als Hauptgang</i>	20,50€
<i>Graved Lachs mit Kartoffelpuffern, kleinem Salat und Honig-Dill-Senf-Sauce (4,9,a,c)</i>	14,50€
<i>als Hauptgang</i>	21,50€
<i>Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette, karamellisierten Nüssen und eingelegten Maronen (4,9,a,i)</i>	12,90€
<i>als Hauptgang</i>	17,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Salate

*Großer bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Kresse
karamellisierten Kernen und Croûtons (4,9,a,j,vegan)*

Wahlweise mit Hausdressing oder Zitronen-Vinaigrette

10,90€

Als Vorspeise

8,90€

Wählen Sie Ihr Topping zum Salat:

Gebratene Hühnchenstreifen à la Caesar mit Parmesan (g)

8,90€

*Gebratene Roastbeefstreifen vom Black Angus Rind
mit Kräuterbutter (9,g)*

12,50€

*„Überraschungs-Paket“ von hausgemachten Tapas
(4,10,a,c,g)*

13,50€

Genießen Sie unsere hausgemachten Tapas-Spezialitäten aus der arabischen und spanischen Küche auch als Salat-Topping, einfach mal durchprobieren.





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Genießen Sie unsere hausgemachten Tapas-Spezialitäten aus der arabischen und spanischen Küche auch als Salat-Topping, einfach mal durchprobieren.

Tapas-Variation aus der spanischen und arabischen Küche, genießen Sie die komplette Vielfalt. Ab 2 Personen (Auch vegetarisch) 24,90€/ Pers.

Tapas

Im Ofen gebackener Feta-Käse mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kirschtomaten, Röstbrot und Granatapfel (4,10,g,a) 9,90€

Gebäckene Spinat-Manchego-Bällchen auf Wildkräutersalat und Aioli (4,9,a,c) 8,90€

Zweierlei vom Ziegenkäse im Brickteig und Tomaten-Knuspermantel auf Tomatensalsa, Hummus und Rucola (a,c,g) 11,50€

Datteln und Pflaumen im Speckmantel, dazu Walnuss-Rucola Salat (4,9,m) 10,50€

Orientalischer Tomaten-Couscous mit einem Fajita-Hähnchenspieß und Mango-Apfel-Zwiebel-Chutney (4,9,a) 11,50€

Libanesische Käftebällchen mit Tomatensugo und Patata-Brava (4,9,a,c,j) 11,50€

Auf Meersalz geschmorte Patata Brava mit Aioli und Hummus 8,90€

Libanesische-Mezza mit hausgemachten Weinblättern, Baba-Ghanoush, Hummus, Kibbeh und geröstetem Fattoush (a,c) 12,50€

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus San Casciano in der Toskana mit gerösteter Foccacia (a) 15,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fleisch

<i>Hausgemachte moselländische Maultaschen mit Zwiebel-Schmelze, Wurzelgemüse, Jus und kleinem Salat (4,9,i,j)</i>	20,90€
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf und Jus (4,a,g,m)</i>	22,50€
<i>Oma's Roulade vom Bio-Eifelrind in eigener Jus, mit Serviettenknödel, Rotkohl und Kohlrabi à la Creme (9,a,c,g,j,m)</i>	23,90€
<i>Gebratene Barbarie-Entenbrust à la Orange mit Preiselbeer-Apfel-Rotkohl, und Kartoffel-Mandel-Bällchen (4,a,c,m)</i>	26,50€
<i>Rindergeschmetzeltes vom Black Angus Rind mit Pfeffer-Rahm-Sauce, handgeschabten Spätzle und Salat (9,a,c,g,i)</i>	25,50€
<i>Geschmortes Rinderbäckchen in Rotwein-Jus mit zweierlei vom Kürbis, (Kürbispüree und Kartoffel-Kürbis Krapfen) (4,a,c,g,m)</i>	24,90€
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in guter Butter gebraten mit Zitrone, Steak House Pommes und Beilagensalat (4,9,a,c,j)</i>	25,50€
<i>Tomahawk (350g) vom Iberico Schwein mit Rosmarinkartoffeln, zweierlei hausgemachte Butter oder Pfefferrahm und kleinem Salat (4,9,g,j)</i>	26,50€
<i>250g Steak vom Black Angus Rind mit Steak-House Pommes und Salat dazu zweierlei hausgemachte Butter, wahlweise mit Pfefferrahm (4,9,g,j) gerne können Sie Ihr Steak auch größer wählen, je 100g - 10,50 € Aufschlag</i>	29,90€





WEINWIRTSCHAFT
Friedrich-Wilhelm



Fisch

Ravioli von Seezunge und Langustino mit Beurre Blanc, grünem Spargel, Kirschtomaten und gebratener Riesengarnelen (a,g) 34,50€

Skandinavischer Wildlachs auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit getrockneten Tomaten und Granatapfelvinaigrette mit Wildkräutern (4,9,a,g,j) 25,90€

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Knoblauch-Butter mit Kirschtomaten, handgeriebenem Parmesan und Pinienkernen (9,a,c,g) 21,90€

Orientalischer Tomatencouscous mit zweierlei hausgemachter Falafel, Tahini und Fattush-Salat (a,9) 19,00€

Dessert

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne (4,c,g) 8,90€

Dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets mit frischen Früchten 9,50€

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sorbet (a,c,g) 9,50€

Marillenknödel mit Tonkabohnen-Crème und Pistazien-Eis (4,a,c,g) 10,50€

*Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoffen, 2 – mit Farbstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Süßungsmitteln
5 – mit Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – chininhaltig, 8 – coffeinhaltig, 9 – mit Geschmacksverstärker, 10 - geschwärzt
Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch & Milchprodukte h) Schalenfrüchte
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Weichtiere m) Sulfite & Schwefeldioxid*

