



Doctor Weinstube

Hotel ^{****S} · Restaurant

Bernkastel-Kues

Pfifferlinge

Pfifferlingcremesuppe	8,80
Lauwarmer Salat von Pfifferlingen kalt aufgeschnittener Winzerbraten Johannisbeerschmand	13,20
Pfifferlinge à la crème mit Speck mit hausgemachten Serviettenknödeln	
als Vorspeise	15,40
als Hauptgang	19,20
Tranche vom schottischen Lachs auf Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen	24,70
Sommerliche, knackige Blattsalate mit lauwarmen Pfifferlingen	17,90
2 Medaillons vom Schweinefilet gebratenen Pfifferlinge und Kräuterpüree	25,40
Zu allen Gerichten können Sie zusätzlich wählen:	
Portion gebratene Pfifferlinge	9,60
Portion Pfifferlinge à la crème	9,60

Vorspeisen

Gebeizter schottischer Lachs
Lachstatar auf Pumpernickel
Zitronenschmand 14,90

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing
Parmesan 15,40

Champignon-Mousse und gebackene Champignon-Köpfe
Sellerie-Apfel-Salat
(vegan) 11,50

Carpaccio von Rote Beete
Mekange von Datteln & Feigen
karamellisierter Ziegenkäse 14,90

Suppen

Tomaten-Kokos-Suppe
gebratene Garnele 9,40

Consommé Royal
„Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen“ 7,80

Bärlauchsüppchen 7,30

Hauptgänge

Hausgemachte Käse-Knöpfele (**vegetarisch**)
gebackene Zwiebeln
kleiner Salat mit Vinaigrette 18,90

Hausgemachte Kartoffeltaschen (**vegetarisch**)
gefüllt mit Frischkäse, Ratatouille
kleiner Salat 19,70

Gemüse-Cous-Cous
(**vegan**) 15,70

Schottischer Lachs im Olivenöl pochiert
Kräuterpüree 22,80

Zanderfilet mit Gräwes
(**urtypisches Moselgericht**) 19,60

Duett von Zander & Lachs
Rieslingsauce, Wildreis 21,80

Doctor-Pfännchen

3 Schweinemedallions
Champignonrahmsauce und hausgemachte Knöpfele
im Eisenpfännchen serviert 24,20

Schmorbraten vom Hunsrück-Rind
Gemüse vom Markt und Serviettenknödel 22,90

Schweinerücken-Steak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste
Speckbohnen, Calvados-Apfel-Jus
Bratkartoffeln 23,50

Rumpsteak (250 gr.)
gebackene Zwiebeln
Bratkartoffeln 32,60

Wiener Schnitzel (Kalb)
Preiselbeeren
Pommes frites 25,90

Kalbsleber „Berliner Art“
Apfelscheiben und Zwiebeln
Kartoffelpüree 26,40

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Frischkäse-Füllung
Ratatouille und Fettuccine 21,80

Ceasar's Salad

Römersalat, Croûtons, Parmesan-Späne, Caesar Dressing
mit gebratener Hühnchenbrust 18,60

geschmorte Ochsenbäckchen
Speckbohnen & Kartoffelpüree 29,80

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 5,80 Euro

Desserts

Parfait Trilogie	9,50
Weißes und dunkles Mousse au chocolate Beerenragout	9,30
Crème brûlée mit Fruchtsorbet	8,80
3 verschiedene Sorbets	8,60

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte !