



# Doctor Weinstube

Hotel <sup>\*\*\*\*S</sup> · Restaurant

Bernkastel-Kues

## „Die Doctor-Klassiker“

|   |       |
|---|-------|
| Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen                     | 5,70  |
| Tafelspitz  |       |
| Meerrettich-Sahne-Sauce                                 |       |
| Bouillon-Kartoffeln                                     | 15,10 |
| <b>Filetteller</b>                                      |       |
| Medaillons von Rind und Schwein                         |       |
| hausgemachte Champignon-Rahm-Soße                       |       |
| Gemüse vom Markt und Butter-Spätzle                     | 22,40 |
| Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus dem Kloster Himmerod |       |
| zerlassene Butter, Salzkartoffeln                       | 17,90 |
| Wiener Schnitzel  |       |
| Pommes-Frites   | 18,50 |
| Rumpsteak (250 gr.)gebackene Zwiebeln                   |       |
| Bratkartoffeln  | 22,90 |

Allergeninformationen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte!

## Vorspeisen

Salat-Melange

mit gratiniertem Ziegenkäse

im Sesammantel

10,60

Schottischer Räucherlachs

mit Kartoffelpuffer

12,50

Carpaccio mit Balsamico-Öl-Dressing

Parmesan

13,50

## Suppen

Rote Linsensuppe

5,30

Cappuccino vom Bärlauch

5,60

## Hauptgänge

Vegetarische, hausgemachte Kartoffeltaschen  
gefüllt mit Frischkäse und Kräuterchampignons  
auf Paprika-Sauce 14,50

Spaghetti mit 4 Riesengarnelen und Shrimps  
Olivenöl und Knoblauch 19,80

### Caesar Salad

Römersalat, Croûtons, Parmesan-Späne, Caesar Dressing  
mit gebratener Hühnchenbrust 15,90

Moselländischer Sauerbraten  
hausgemachtem Rotkohl, Serviettenknödel 17,30

„Himmel und Äd“ vom heimischen Metzger  
Blutwurst und Kartoffelstampf  
Apfelscheiben und Zwiebeln 16,90

Zander auf Limettenrisotto

Krustentier-Safranschaum

18,80

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfelscheiben und Zwiebeln

Kartoffelpüree

17,10

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste

Speckbohnen, Bratkartoffeln und Pfeffersauce

15,80

### **Der Doctor -Spieß**

Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignons im Speckmantel am Spieß gegart

Kräuterpüree

18,80

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat zu 4,20 Euro.

## Desserts

Scheiben vom gefüllten Frischkäse-Vanille-Crêpes 6,80

Crème brûlée  
mit Fruchtsorbet 7,80

Triologie von der Valhrona-Schokolade 8,70

### Die Doctor -Empfehlung

Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Apfelkompott 9,80

- Zubereitungszeit ca. 20 Min. –