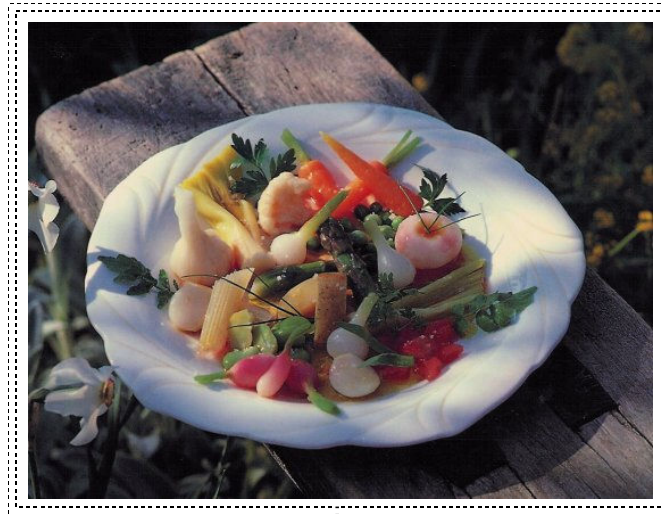


# Moselschlösschen

## UNSERE SPEISEKARTE



## Suppen

"Schlößchensuppe" aus Riesling und Sahne in unserer Graubrottasse	7,00 €
Tafelspitzbrühe mit Gemüsejulienne	4,50 €
Sahnesuppe von grünem Spargel mit Lachsstreifen	4,50 €
Pikante Kressesuppe mit frisch gebackenem Käseblättereig	4,00 €
Überbackene Möhren- Currysuppe	3,50 €

## Vorspeisen

"Semercarpaccio" mit geraspelttem Parmesan an marinierter Salatkrone	9,50 €
Variation von geräuchertem Lachs mit Salatspitzen und Sesamblättereig	9,90 €
"Schlößchens Vorspeisenauswahl"	9,00 €
Überbackene Nudeltaschen mit Pilzfüllung auf einem Gurkenragout	7,50 €
Frisch gebackener Edelfischstrudel an Dill-Senfrahm und kleinem Salatbouquet	8,50 €
1/2 Avocado gefüllt mit einem Salat aus Spargelspitzen und Orangenfilets in Joghurtrahm	8,00 €

## Hauptgerichte

Zart rosa gebratener Kalbsrücken an Sauce Madeira umlegt mit saisonalem Gemüse, dazu Kartoffelgratin	17,95 Euro
Entenbrustfächer auf Cassisjus an buntem Gemüsekorbchen und Kartoffelkräpfen	16,90 Euro
Rückensteak vom südamerikanischen Rind an pikantem Pfefferrahm, Bohnenbündchen und frittierten Kartoffelecken	16,50 Euro

Überbackene Schweinslende "Koblenzer Art" auf einem würzigen Zwiebel- Senfmus, dazu buntes Gemüse und Kartoffelscheiben	16,50 Euro
Tranchierte Lammhuft auf südländischem Gemüse in Rosmarinsauce Schmorkartoffeln	16,95 Euro
Gefüllte Perlhuhnbrust auf gestobtem Wirsing an gebräunten Semmelkloßscheiben	15,50 Euro
Gebundenes Rindstournedo an Morcheljus und Saisongemüse dazu Nudelrösti	18,50 Euro
Zopf vom Fjordlachs in Safransauce auf Esterhazygemüse dazu Reispuffer	14,90 Euro
Gratinierte Forellenschleifchen auf Winzerkraut in Mornaysauce an Schwenkkartoffeln	14,50 Euro
Gebräunte Zandermedaillons im Rieslingsud auf Wingertgräwes	16,80 Euro

### Desserts

Duett von Mandelmousse in Biskuit und Schokoladenlasagne an Beerenkompott	5,80 Euro
Nougateistorte an warmen Kirschen	5,20 Euro
"Schlößchens Dessertteller"	6,80 Euro
Glasierter Crêpe mit fruchtiger Füllung an Cremissimoeis	5,50 Euro
Sorbet des Tages im Winzersekt	4,25 Euro
Crème vom Rotwein an zwei Saucen	4,80 Euro
Große Kugel Cremissimoeis	1,50 Euro
"Kleines Käsetrio" von unseren europäischen Nachbarn	8,50 Euro