

Speisekarte

RESTAURANT „ZUM SCHLÖSSCHEN“



STEAKS & ME(E)HR

STEAKS

ENTRECOTE VOM KALB (LEICHT DURCHWACHSEN, MIT KLEINEM FETTAUGE) | 180 G | € 25 ODER 250 G | € 29

„DRY AGED“ RUMPSTEAK VOM EIFEL-RIND (MIT FETTRAND) | 180 G | € 27 ODER 250 G | € 35

FILET VOM EIFEL- RIND | 180 G | € 36

RIB EYE VOM EIFEL-RIND | 300 G | € 38

FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT (ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35-40 MINUTEN)

CHATEAUBRIAND VOM EIFEL- RIND | SOBE BÉARNAISE

STANGENSPIRGEL, BLUMENKOHL & BROKKOLI | KARTOFFELGRATIN

KRÄUTERBUTTER & FRISCHKÄSE-PFEFFERCREME | € 72

ME(E)HR

THUNFISCHSTEAK | 160 G | € 27

KOTELETTE VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN | „PANIERT“ ODER „NATUR“ GEBRATEN | € 25

HIERZU SERVIEREN WIR IHNEN

- BLATTSALATE IN HONIG-BALSAMICODRESSING ODER STANGENSPIRGEL
- KARTOFFELN „MEDITERRAN“ , KARTOFFELGRATIN ODER STEAKHOUSE-FRITES
- KRÄUTERBUTTER, PFEFFER-FRISCHKÄSECREME ODER PIKANTER CURRY-MANGODIPP

GRUNDSÄTZLICH BRATEN WIR IHR **STEAK** IN DER GARSTUFE „MEDIUM“.

BEVORZUGEN SIE EINE ANDERE GARSTUFE, SO TEILEN SIE DIES BITTE BEI DER BESTELLUNG UNSEREM SERVICE-PERSONAL MIT!

„RARE“ = BLUTIG | „MEDIUM RARE“ = ENGLISCH | „MEDIUM“ = ROSA | WELL DONE = DURCH

KLASSIKER & GESCHMORTES

.....VORNE WEG

FLEISCHBRÜHE | GEMÜSESTREIFEN | RINDFLEISCHWÜRFEL | SPINAT-SEMMEKLÖSSCHEN

€ 6

HAUSGEBEIZTER ORANGEN LACHS | SALAT UND GEL VON FENCHEL & ORANGE | FEINE BLATTSALATE IN PASSIONSFRUCHT-MARINADE

€ 16

BUNTE BLATTSALATE IN HONIG-BALSAMICODRESSING | GERÖSTETE KÖRNER UND BROTCROUTONS | RADIESCHEN & AVOCADO

€ 10

MIT DREI GEBRATENEN GARNELEN € 17

.....FÜR MITTENDRIN

RINDERROULADE | GEFÜLLT MIT SENF, SPECK, ZWIEBEL UND GEWÜRZGURKE

RAGOUT VON ZWEIERLEI KAROTTEN | SERVIETTEN-KNÖDELSCHEIBE

€ 19

GESCHMORTE LAMMHAXE MIT TOMATEN-KRÄUTERJUS

RATATOUILLE | MEDITERRANE KARTOFFELN

€ 19

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN IN SHERRY-RAHMSOBE

FRÜHLINGS-GEMÜSE | BÄRLAUCH-POLENTA

€ 23

FILET VOM SAIBLING UNTER DER KARTOFFELKRUSTE | RAGOUT VON WEIßEM UND GRÜNEM SPARGEL | TOMATEN-MARMELADE

€ 24

VEGETARISCHES MENÜ

SANDWICH VOM EIFLER ZIEGEN-BRATKÄSE

SALSA VERDE | RETTICH-CARPACCIO | RHABARBER-CHUTNEY

€ 14

FLAN VON KARTOFFEL & GELBER PAPRIKA

GEMÜSE AUS MÖHRE, SCHOTEN, RÜBCHEN, SPARGEL UND SHIITAKEPILZ | KRÄUTER-FRISCHKÄSESOÛSE

€ 19

ODER

PAPPADELLE IN STEINCHAMPIGNON-BÄRLAUCHRAHM

SAUTIERTER STANGENSPIRGEL | TOMATEN-MARMELADE | GEHOBELTER PECORINO

€ 19

SORBET UND RAGOUT VON GRÜNEM APFEL, MANGO & CASSIS

IM GLAS SERVIERT MIT MACARONS

€ 9

MENÜ

€ 37

DESSERT & KÄSE

UNSER KLASSIKER

-CRÈME BRULÉE-

MANDEL-HIPPE | CASSISSORBET

€10

JOGHURT-TIMBALE

MANGO-GELEE | ZARTBITTER-SCHOKOLADENEIS | MATCHATEE-CRUMBLE & KNUSPERMÜSLI

€11

NOUGATTÖRTCHEN

SORBET & RAGOUT VOM RHABARBER | KAFFEE-MARSHMALLOW | HIMBEER-GEL

€12

AUSWAHL VOM HEIMISCHEN KÄSE

ZIEGENKÄSE UND GOUDA AUS DER EIFEL

BROMBEER-ROSMARINMARMELADE | FRÜCHTEBROT

€ 14

Unser Angebot auf einen Blick:

- 61 Wohlfühl-Zimmer
- Wein- und Biergarten am Pavillon
- Orangerie mit Naturbruchsteinterrasse
- „Historischer Säulenkeller“ von 1754
- Kochschule „Tafelkunst“
- Restaurant „Zum Schlässchen“
- Eiscafé mit Patisserie
- Vinothek
- Moderne Tagungsräume
- Beauty
- Park- und Tiefgarage
- Fahrradverleih



Hotel Moselschlösschen

An der Mosel 15

D-56841 Traben-Trarbach

Tel.: 06541-832-0

Fax.: 06541-832-255

info@moselschloesschen.de

www.MOSELSCHLOESSCHEN.DE