

Liebe Gäste!

Wir versuchen in unserer kleinen Gutswirtschaft nachhaltig und regional zu arbeiten. Daher möchten wir Ihnen *unsere Partner* vorstellen:

- Fleisch und Wurstwaren beziehen wir von der *Metzgerei Walter Schmitt* aus Poltersdorf
- Geflügelwaren liefert der *Thomashof in Faid* sowie frische Bioeier der Almescher Hof Treis Karden
- Obst und Gemüse – erhalten wir von regionalen Anbietern geliefert von Kiese Wetter Bullay
- Kräuter und Sprossen kommen aus eigenem Anbau!
- Kartoffeln bringt *Bauer Frießem* aus Naunheim
- Flammkuchen kommen aus der *Flammkuchenbäckerei Wegmann* in Oberotterbach
- Burgerbrötchen liefert Salomon Großostheim
- Hervorragende Brände beziehen wir von unserem Brenner des Vertrauens Michael Borchert aus Ediger.

Unsere *hausgemachten Aufstriche und Saucen* sind eine besondere Leidenschaft. Aus Überzeugung verzichten wir hierbei gänzlich auf die Zugabe von Konservierungsstoffen.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder sonstigen Inhaltsstoffen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

**Wir bitten um Verständnis, dass wir Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 30,- € akzeptieren.**

<u>Flammkuchen</u>	BioDinkel	BioWeizen
	<u>Klein</u> 28x17cm	<u>Groß</u> 35x28cm
<i>Klassik - Speck und Zwiebeln</i>	8,00	12,50 €
<i>Klassik, scharf – Speck, Zwiebeln, Chili</i>	8,00	12,50 €
<i>Veggy – Cherrytomaten, Paprika; Walnuss; Sprossen Frühlingszwiebeln</i> 🌱	9,00	16,00 €
<i>Gorgonzola - Birne, Walnuss</i> 🌱	9,50	17,00 €
<i>Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig</i> 🌱	9,00	16,00 €
<i>Kartoffel – Cilena &amp; Anneliese – Zwiebeln, frischer Thymian, Reibekäse, frische Kresse</i> 🌱	8,50	14,50 €
<i>Tomate – Mozzarella, Basilikum</i> 🌱	7,50	13,50 €
<i>Hähnchenbrust – Ananas, Curry</i>	9,00	16,00 €
<i>Spinat – Feta, Pinienkerne, Knoblauch</i> 🌱	8,50	14,50 €
<i>Shrimps - Zwiebeln, Tomatenspalten, Rucola, Feta, Oliven</i> 🌱	9,50	16,00 €
<i>Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce</i>	10,50	18,00 €
<i>Bacon – Champignons, Frühlingszwiebeln, Bacon Feldsalat, Honig-Senfsoße</i> 🌱	9,50	16,00 €

## **Flammkuchen:**

*Wir beziehen die Böden für unsere selbst belegten Flammkuchen aus einer kleinen Flammkuchenbäckerei, welche die Böden aus Bio Weizenmehl oder Bio Dinkelmehl herstellt. Die Böden werden alle frisch belegt und im Steinofen gebacken.*

*Sie möchten eine vegane Variante?* 🌱

*Sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne Vorschläge!*

## BURGER – handgemacht!

mit selbstgemachter Coleslaw

### **Klassisch 15,50 €**

Patty, Tomate, Gurke,  
Zwiebel, Salat,  
scharfe Tomatencurrysoße,  
Salsa

### **Cheese 17,50**

Patty, Cheddar, Zwiebel,  
Tomate, Gurke, Salat,  
scharfe Tomatencurrysoße,  
Salsa

### **Mosel 18,50 €**

Patty, Tomate, Gurke, Salat  
Ziegenkäse; Rote Beete, Honig,  
Zwiebel, Chutney der Saison,  
Rote Beete Ketchup

### **Schuwwel 16,50 €**

Patty, Birne, Camembert  
Salat, Tomate, Gurke,  
Chutney der Saison, Rote Beete  
Ketchup

### **Surf & Turf 19,50 €**

Patty, Riesengarnelen, Cheddar,  
Salat, Tomate, Gurke,  
Salsa; Curry-Apfel Chutney

### **Burger Bowl 17,50**

Patty, Zwiebel, Tomate,  
Gurke, Salat,  
Kartoffelspalten,  
Harrissamayoise

### Wählen Sie Ihr Patty:

**Rindfleisch** – 100 % Rindfleisch aus regionalen Aufzuchtbetrieben/Eifel

**Geflügel** – Huhn u. Pute aus regionalen Aufzuchtbetrieb/Eifel

**Veggy** – Getreidepatty aus Bio-Grünkern – von der Chefin hausgemacht

### Wahlweise dazu:

Kartoffelspalten mit Schmandsauce

3,50 €

Beilagen Salat

6,50 €

Die Metzgerei unseres Vertrauens schlachtet selbst. Sie essen 100% Rindfleisch aus regionalen Aufzuchtbetrieben in der Eifel!

## Moselländisch

---

<i>Ellenzer Wurstsalat - Fleischwurst, Emmentaler, Zwiebeln Essig/Öl Tunke /Brot</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Moselländischer Debbekooche mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Mettwurst)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Moselländischer Debbekooche Vegetarisch mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Champignons, Lauch, Möhren, Zucchini)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch in Olivenöl 🌿</i>	<i>14,50 €</i>

## Ofenkartoffeln

---

<i>Liebling: Ofenkartoffel mit Schmand; Paprikawürfeln; ausgelassenen Grieben</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Hähnchen: Ofenkartoffel mit Schmand; Hähnchenbruststreifen, Champignons; Frühlingszwiebeln; Reibekäse</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Veggy: Ofenkartoffel mit Schmand; Blattspinat, Champignons; Knoblauch, Feta</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Shrimps: Ofenkartoffel mit Schmand; Knoblauch; Frühlingszwiebeln; Shrimps;</i>	<i>14,50 €</i>

## Nach dem Essen

---

### **Dessert**

Schokoküchlein warm, mit Sauerkirschen und Sahne 🍃	8,50 €
Flammkuchen Apfel, Rosinen, Mandelblättchen 🍃	klein 6,50 €
Weincreme	6,50 €