

Suppen zum Weglöffeln



Kräftige Rinderbrühe

mit handgerollten Markklößchen nach Familienrezept

6,00 €

Delikate Tomatensuppe

fein abgeschmeckt mit Schlagsahne und gerösteten
Pinienkernen veredelt

6,00 €

Dieses Gericht ist vegan ohne Sahne erhältlich



„Essen **ist ein Bedürfnis,**

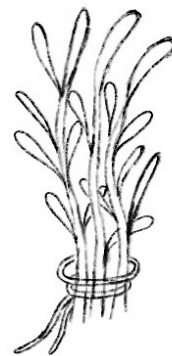
Genießen eine Kunst“

Kartoffelsuppe - hausgemacht wie bei Oma

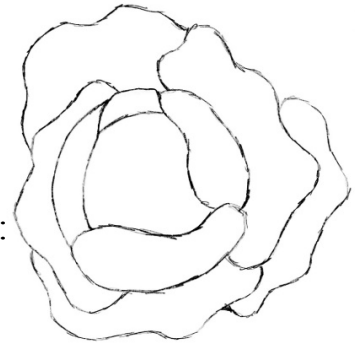
mit feinem Wurzelgemüse, gerösteten Brotwürfeln
und Räucherlachs

6,50 €

Für unsere vegane Gäste ohne Räucherlachs bestellbar



Da haben wir den Salat



Alle Salate servieren wir mit einem Dressings ihrer Wahl:

Sonnendressing

leicht und würzig, mit Olivenöl, hellem Balsamessig
Körnigem Senf, fein abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einen Hauch Zucker

Joghurtdressing

cremig traditionell aus Joghurt, Mayonnaise, Olivenöl, Essig, Zwiebeln, Sahne
Salz, Pfeffer und Zucker

Kleiner Salatteller

saisonale Blattsalate und Rohkost, garniert mit Croutons.
und einen Dressing Ihrer Wahl
8,00 €

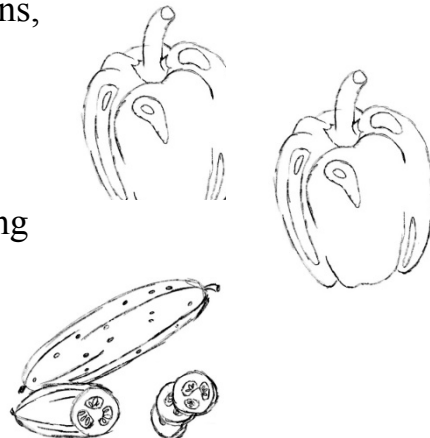


Großer gemischter Salatteller

frische Salate der Saison, Rohkost und Croutons,
Serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl
12,00 €

Schlemmer-Salat

Salate der Saison in feinem Balsamico-Dressing
mit Rohkost, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, Ei und Räucherlachs
18,00 €



Sommersalat Mediterran

saisonale Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, rote zwiebeln,
garniert mit Croutons und eingelegten Oliven, getrocknete Tomaten & Feta
Dressing nach Wahl
18,00 €

„Unser Sonnensalat“

frische Salate der Saison im hausgemachten Joghurtdressing
mit knusprig gebratenen Putenbruststreifen, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem Klecks Kräuterquark
18,00 €

Vegetarische Leckereien



Linguini Bärlauch - Pesto

Linguini in hausgemachten Bärlauch - Walnuss - Pesto,
verfeinert mit Parmesan und Cocktailtomaten

13,50 €

Ofenkartoffel „Hunsrücker Art“

leckere Rosmarin - Kartoffelhälften, in Olivenöl & Parmesan
gebacken, serviert mit einem frischen bunten Salat der Saison
und unserem hausgemachten Bärlauchquark.

13,50 €

„... unsere Kartoffeln kommen vom Hunsrücker Bauernhof .

Feta Pasta

Linguine in einer aromatischen Tomatensoße, eingelegten
Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten, verfeinert mit
unserer und mit Feta überbackenen

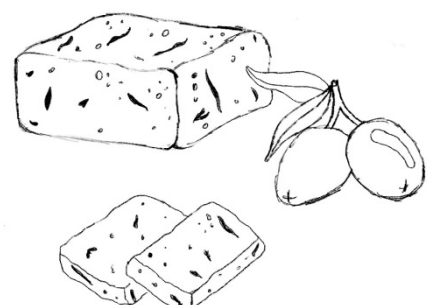
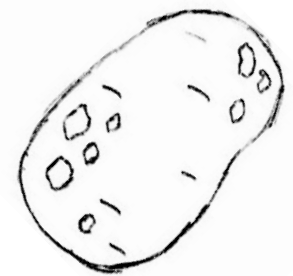
17,00 €

Sensationale Tapas

knusprig gebackener Feta im Eimantel auf herzhafter Tomatensauce
begleitet von hausgemachten eingelegten Oliven & getrockneten Tomaten,
dazu frische Salate der Saison und Brot

17,00 €

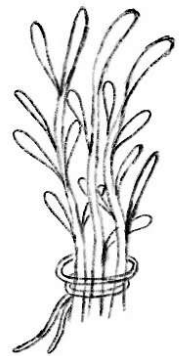
„Die Welt gehört dem, der sie genießt“



Veganes Steak aus eigener Herstellung

unser hausgemachtes pflanzliches Steak in einer feinen Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern und verfeinert mit Cognac

22,00€



Beilagen:

Moselaner Kartoffelvielfalt:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| Knusprige Winzer - Bratkartoffeln | 4,00 € |
| Rosmarin - Kartoffelhälften | 4,00 € |
| Kartoffelkroketten | |



Aus der Pfanne:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| Basmati Reis in Olivenöl gebraten | 4,00 € |
|-----------------------------------|--------|

Gartengemüse, schonend gegart & aromatisch verfeinert:

- | | |
|---|--------|
| Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Paprika & Zuckerschoten | 4,50 € |
|---|--------|

- | | |
|--------------------------|--------|
| Beilagensalat der Saison | 3,50 € |
|--------------------------|--------|

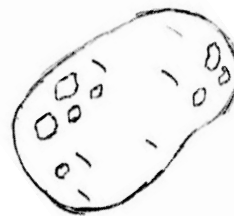
Feine Fischgerichte



“Gerds Lieblings Kartoffel“

große heimische Pellkartoffel, gefüllt mit Räucherlachs
in sahniger Sauce und zartem Blattspinat,
überbacken mit Sauce Hollandaise und Parmesan

17,00 €



Linguine mit Räucherlachs

in einer cremigen Sahneseauce mit
Blattspinat, Edamer und Parmesan
knusprig überbacken

17,50 €

Knusprige Mandelforelle

in Butter goldbraun gebratene Forelle mit feinen Mandeln,
dazu deftige Schwenkkartoffeln
und ein Salat der Saison

22,00 €



Neues aus der Sonnenküche

Sommerpasta Moselart

Zart geschwenkte Linguini in kaltgepresstem Olivenöl, verfeinert mit unserer aromatischen Walnuss - Tomatenpesto , Kirschtomaten, frischem Knoblauch und würzigem Rucola.

14,90 €

Sonnencurry mit Kokos & Gemüsevielfalt

Fruchtig pikantes Kokos - Gemüsecurry mit dem Besten aus Garten & Gewürzküche

Erbsen, Zuckerschoten, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Paprika in einer cremigen Kokos-Curry-Sauce. Serviert mit Basmati-Reis.

16,90 €

Moselgold-Curry mit Hähnchen

Gelbes Curry mit zartem Hähnchen, knackigem Gartengemüse & Kokosnote

Fruchtig pikantes Curry mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Zuckerschoten, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Paprika in cremiger Kokosmilch. Serviert mit Basmati-Reis.

23,50 €

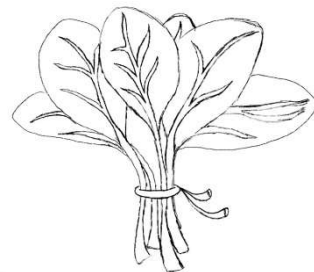
„So schmeckt ein Sommerabend an der Mosel: frisch, leicht und mit Charakter.“

Aus der Pfanne

Enkircher Zwiebel Teller

herzhaft eingelegtes Schweinegeschnetzeltes
in einer pikanten Zwiebelsauce

13,00 €



Grillsteak Moselart

Schweinerückensteak mit reichlichen Röstzwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter und Kräuterquark

15,00 €



Piccata alla Mosella.

Putenbrust in Ei und Parmesan gewendet
goldbraun gebacken, in fruchtiger Tomatensauce,
angereicht mit Bandnudeln & zartem Blattspinat,
knusprig überbacken mit Parmesan

20,00 €



Beilagen:

Moselaner Kartoffelvielfalt:

Knusprige Winzer - Speck - Bratkartoffeln 4,00 €

Rosmarin - Kartoffelhälften 4,00 €

Kartoffelkroketten

Aus der Pfanne:

Gebratene Moselspätzle mit feiner Butternote 4,00 €

Basmati Reis in Olivenöl gebraten 4,00 €



Gartengemüse, schonend gegart & aromatisch verfeinert:

Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Paprika & Zuckerschoten 4,50 €

Beilagensalat der Saison 3,50 €

„Bratkartoffeln werden, wie in alter Tradition, von Hand geschält und frisch geschnippelt“

Sonnen Klassiker



Steak „Sonnenwirt“

zartes Schweinerückensteak in feiner hausgemachter Sauce mit frischen Rahmchampignons

16,00 €



„Unsere Saucen bereiten wir traditionell zu, ohne Hefe und Geschmacksverstärker, dafür mit viel Liebe und Sorgfalt“

Hähnchenbrust im Speckmantel

zart gebratenes Hähnchenfilet in feiner Riesling-Sahne-Sauce mit frischen Rahmchampignons

16,00 €



„Ratsherrenteller“

Medaillons vom Schweinefilet in einer feinen Cognacrahmsauce mit frischen Champignons, überbacken mit herzhaften Parmesan

19,00 €

Beilagen:

Moselaner Kartoffelvielfalt:

Knusprige Winzer - Speck - Bratkartoffeln

4,00 €

Rosmarin - Kartoffelhälften

4,00 €

Kartoffelkroketten

Aus der Pfanne:

Gebratene Moselspätzle mit feiner Butternote

4,00 €

Basmati Reis in Olivenöl gebraten

4,00 €



Gartengemüse, schonend gegart & aromatisch verfeinert:

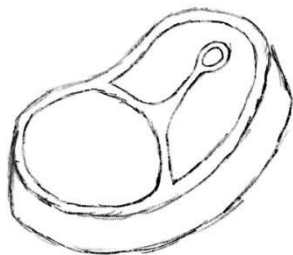
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Paprika & Zuckerschoten 4,50 €

Beilagensalat der Saison

3,50 €

„Und ja, die Spätzle machen wir garantiert selbst“

Unsere Klassiker



Jans meisterhaftes Rinderhack-Steak

serviert mit reichlich gerösteten Zwiebeln,
hausgemachter Kräuterquark und Kräuterbutter

16,50 €

„Unser Rindfleisch stammt von Bauer Jan aus dem Hunsrück“

Steak Schinderhannes

Rib-Eye-Steak mit typisch ausgeprägter Marmorierung, reichlich Röstzwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter und unseren Kräuterquark

25,00 €

**„Unsere Saucen bereiten wir traditionell und mit viel Liebe zu, ohne
Geschmacksverstärker, aber mit ganz viel Geschmack“**

Pfeffersteak - Liebe

Rumpsteak aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischen Fettrand, in einer
feinen Cognac-Rahmsoße, mit grünen Pfefferkörnern und Sahne verfeinert

27,00 €

Beilagen:

Moselaner Kartoffelvielfalt:

Knusprige Winzer - Speck - Bratkartoffeln 4,00 €

Rosmarin - Kartoffelhälften 4,00 €

Kartoffelkroketten

Aus der Pfanne:

Gebratene Moselspätzle mit feiner Butternote 4,00 €

Basmati Reis in Olivenöl gebraten 4,00 €



Gartengemüse, schonend gegart & aromatisch verfeinert:

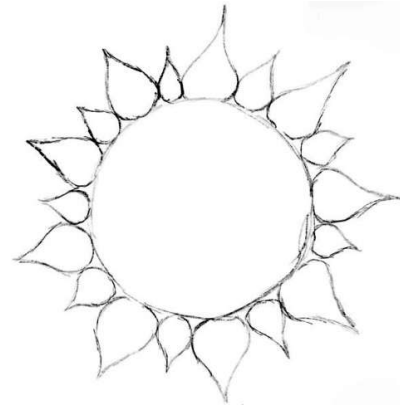
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Paprika & Zuckerschote

Beilagensalat der Saison

3,50 €

„Bratkartoffel und Spätzle - nach von Hand gemacht“

Unsere Kinderkarte



Minions Pommes

mit Mayonnaise und Ketschup 5,50

Biene Maja

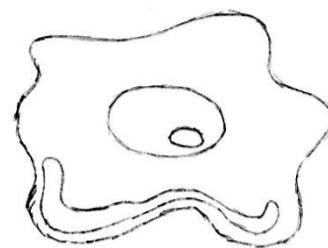
Linguine, feine Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensoße 6,00 €

Pikachu-Teller

gebratene Moselspätzle mit Rahmsoße 6,00 €

Schlumpfine

zwei Spiegeleier, Bratkartoffeln
und bunter Salatgarnitur 6,00 €



Black Panther

Bratwurst mit Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise

7,50 €

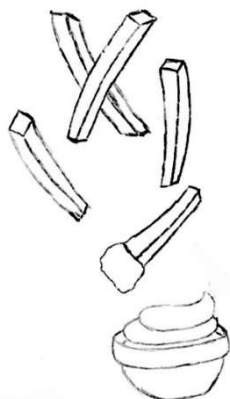
Ironman

knuspriges, paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und bunter Salatgarnitur

7,50 €

Lars, der kleine Eisbär

Knuspriges Schnitzel
buntes Salatgarnitur 7,50 €



Piratenteller

Der Teller für kleine Schatzsucher.
Naschen bei Mama und Papa

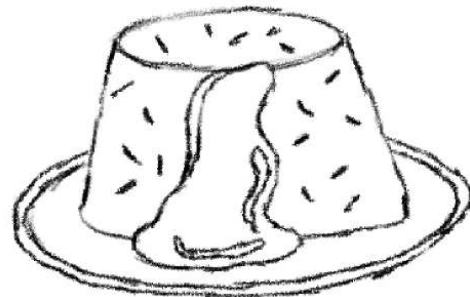
WIR WÜNSCHEN EINEN RICHTIG GUTEN APPETIT!!!

„Süße Verführungen“

LAVA CAKE

Feines Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne

8,50 €



WARMER APFELSTRUDEL

mit saftiger Apfelfüllung,
serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne

8,00 €



CRÈME BRÛLÉE

Feine Vanillecreme nach
französischer Art mit knuspriger
Karamellkruste und einer Kugel Erdbeer-Joghurt Eis

9,00 €

„Rundum glücklich“



Kindereis

Zwei Kugeln: Schokoladen - und Vanilleeis
mit einem Klecks Schlagsahne

4,50 €

Affogato mit Walnüssen

Doppelter Espresso über Vanilleeis mit Schokoladensoße, Walnüssen
und Schlagsahne 7,00 €

Himbeer Träumchen

Vanilleiscreme, fruchtige Himbeeren, gehobelte Schokolade
und Schlagsahne

7,00 €

Cup Dänemark

Vanilleiscreme mit Eierlikör, leckerer Schokoladensauce
und Schlagsahne

7,00 €

Gute Laune Eis

Vanilleiscreme, mit Riesling - Rosinen,
Karamellgebäck und Schlagsahne

7,00 €

Walnussbecher

Walnusseis, Karamellsauce, Walnüssen & Sahne
7,00 €

Schwarzwaldbecher

Schoko - und Vanilleeis mit Kirschen, Kirschwasser
& Schlagsahne

7,00 €

„Für Süßes ist man nie zu satt“