

*Herzlich Willkommen
wir freuen uns,
dass Sie da sind!*

*Alle wissen, dass Essen Leib und Seele zusammen hält.
Dass sich Leib und Seele dabei besonders **wohl fühlen**,
haben wir uns im Grünen Kranz zum Ziel gesetzt. Wir leben in einer
Wohlfühlgegend hier an der Mosel und wir verarbeiten die ausgewählten,
frischen Produkte der Region. Wir kennen die Viehzüchter von denen unser
Fleisch kommt, die Jäger, die unser Wild geschossen haben
und den Bauern der uns das Gemüse bringt.
Wir kennen auch den **Wein**, den wir zum Kochen verwenden, genauso wie den,
den wir zum Essen servieren – denn beide kommen **aus unserem Hause**,
selbstgemacht (seit vielen Generationen).*

*Klassisch, regional und modern kann man unsere Küche nennen.
**Wir kochen ohne Fertigprodukte und künstliche Geschmacksverstärker
denn wir kochen nur das was wir selbst mögen.***

*Wegen unserer Flexibilität sind wir für Familienfeiern die richtige Adresse:
Geburtstag, Kommunion, Konfirmation oder Hochzeit. Und wenn es bei Ihnen
zu Hause sein soll, wir liefern Buffets oder sorgen uns um das Catering.*



Familie Münster & das liebe Team

Eine Liste der Zusatzstoffe reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Aperitif

Kleine Sünde

Weinbergspfirsichlikör | Rieslingsekt 6,00 €

Lillet Berry

Lillet Blanc | Wild Berry | rote Früchte 5,80 €

Rosato Mio

Rosato Mio | Prosecco | Basilikum 5,80 €

Campari Orange

Campari | Orangensaft 5,50 €

kleines Vorweg

Bruschetta von der Fleischtomate

gegrilltes Brot | Zwiebeln | Knoblauch | Parmesan
4,90 €



hausgemachte Frühlingsrolle

Gemüse | Süß-Scharfe-Sauce
5,80 €



Vorspeisen

gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat

Kirschen | gerösteten Nüssen | Sauerrahmdressing
9,80 €



luftgetrockneter Wildschinken vom Eifelschwein

Wildkräuter | Preiselbeeren | Sellerie | Birne
9,80 €

Oma Gretchens Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Gemüewürfel
4,90 €

Bärlauch – Curry – Suppe

Frischkäsecrossini
5,90 €



fantastisches aus unserem 800° C Beefer

*Unsere Gerichte aus dem Beefer servieren wir mit
Buttergemüse der Saison | Kräuterbutter | Pommes*

Rib Eye vom Simmentaler Rind aus der Eifel 22,50 €

Filetsteak vom Charolais Rind aus der Eifel 25,80 €

Surf and Turf Garnelen aus dem Wildfang + 6,00 €

Schweinekotelett vom glücklichen Hambornschwein 17,80 €

Lachs aus Norwegen 17,80 €

Gerne können Sie eine Beilage austauschen:

Selleriepüree

Eifeler Folienkartoffel

*Pommes Deluxe mit Trüffelöl und Parmesan
selbstgemachte Krokette*

je 1,50€

kleiner gemischter Salat 2,00 €

feine Soßen zu Ihrem Gericht

BBQ Salsa, Jalapenjo Senf oder Sauerrahm

je 1,50€

Friedrichs Burger

Pulledpork Burger

gezapftes Schweinefleisch geräuchert und 36 Stunden gegart

Krautsalat | Cheddarkäse | BBQ-Sauce | dicke Pommes | hausgemachtes Sesambrötchen 13,50€

50/50 Burger

Rindfleisch und Schweinefleisch vom Eiflerrind und Hambornschwein

Zwiebeln | Salat | Tomate | Käse | Pilze a la Creme | dicke Pommes | Kräuter Brötchen

13,50€



Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites | gemischter Salat 17,90 €

Rinderfilet Geschnitzeltes Stroganoff vom Charolais Rind

Champignons | grüner Pfeffer | Gurken
hausgemachte Spätzle | Zwiebeln | gemischter Salat 19,80 €

geschmorte Schweinebäckchen

Röstzwiebeln | Möhrengemüse | Erdapfelpüree 14,90 €

Cordon Bleu vom Eifelschwein

französische Erbsen | Pommes 17,80 €

Kalbsgeschnitzeltes

hausgemachte Spätzle | Röstzwiebeln | Salat 18,80 €



gebratener Winter Kabeljau

Tomaten-Kräuter-Gemüse | geröstete Kartoffeln | Limonen-Dip 18,50 €

gebackene Forelle „Müllerin“

Petersilienkartoffeln | Mandelbutter | Salat 14,90 €

gebratene ganze Dorade

Anti-Pasti-Gemüse | Kräuter-Mayonnaise | Baguette 19,80 €

scharfe Asia Nudeln

Gemüse | Lachs vom Grill oder Riesengarnelen (3 Stück) 17,20 €



selbstgemachte Spinat-Ricotta-Tomaten-Ravioli

Rieslingrahm

10,80 € | mit Salat 13,80 €

Steinpilz Tagliatelle al a Creme

13,80 € | mit Salat 16,80 €

Glutenfreie Penne

wahlweise mit Pilzrahmsoße oder Rieslingrahm 10,80 €



Spargel Vorspeisen

Spargelcremesuppe

Croutons | Rahm

5,20 €



gebackener Spargel im Tempurateig

geräucherte Ente | Parmesan | Lemon-Dip

10,80 €

Spargel Hauptgänge

Portion frischer Niederrheinischer Spargel

mit Dampfkartoffeln, Mandelbutter oder Sauce Hollandaise

14,80 €



Zu Ihrem Spargelgericht servieren wir Ihnen gerne

** Schwarzwälder oder gekochten Schinken 6,80 €*

** Omelette 5,50 €*

** gebratener Lachs aus dem Wildfang 9,80 €*

** Kalbsschnitzel 8,80 €*

** Filetsteak vom Charolais Rind aus der Eifel 14,80 €*



Leckerer aus der Zuckerküche

karamellierter Spargel

frische Erdbeeren | Vanilleeis | Butterstreusel 8,80 €

karamellierte Grießschnitte

Mascarpone | Mandelblätterteig | eigenem Rhabarbereis 9,80 €

marinierte Erdbeeren

eigenem Joghurteis | Vanillecreme | Schokoladen – Cookie – Stücke 8,80 €

Spargel Crème Brûlée

eigenem Schokoladeneis | Tropical – Obst – Ragout 8,80 €

Ein kleiner Abschluss

1992er Beerenauslese

Zeller Schwarze Katz, Burglay-Felsen

edelsüß 0,375l 22,50€

Edelbrand aus dem Zeller Moseltal

Weinbergspfirsich, Mirabelle, Williams und Tresterbrand

0,2cl 3,80€

30 Jahre alte Brände vom Uropa Friz

Kirsche, Pflaume, Trester, Hefe

0,2cl 3,50€