

Liebe Gäste,

nehmen Sie Platz. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen. Vom schönen Moselanblick, dem freundlichen Service und den hervorragenden Kochkünsten von Christian Heinsdorf und seinem Küchenteam.

Frische und Qualität unserer Produkte ist eine Selbstverständlichkeit und wird durch eine Prise Kreativität und Lebensfreude abgerundet.

Im Überraschungsmenü entdecken Sie so viele Ideen, alle passen gar nicht in eine Speisekarte. Daher können Sie sich jedesmal von neuen Ideen überraschen lassen und haben auch immer eine neue Speisekarte vor sich.

Das Überraschungsmenü bietet Ihnen 3 Gänge voller Frische, hochwertiger Qualität, tollem Geschmack und Kreativität. Um das kulinarische Genusserlebnis zu verlängern, empfehlen wir Ihnen die "Never-ending-Story".

Viel Spaß beim Genießen!

Ihr Moselbrück-Team

Überraschungsmenü

Kulinarisches Genusserlebnis
in 3 Gängen

29,50 €

oder

"Never-ending-Story"

Ein Überraschungsmenü
in 5 Gängen
einfach länger genießen!

34,90 €

Die Klassiker

Vorspeisen

Gaumenfreude

Halbes Dutzend Weinbergschnecken treffen sich im Pfännchen mit Zwiebeln und Tomaten, schlabbern am Portwein und decken sich in ihrem Töpfchen mit Parmesan zu 7,90 €

Symphonie der Sinne

Ein halbes Dutzend gebratene Scampis duftend nach frischem Knoblauch, verfeinert mit aromatischen Gartenkräutern 8,90 €

Hauptspeisen

Kreuzfahrt

Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischen 21,50 €

Wellnesssalat

Knackiger, bunter Blattsalat entspannt sich mit gebratenen Garnelen und Crevetten 14,90 €

Überflieger

Knusprig angebratene Putenstreifen schwirren mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ananas und landen auf buntem Blattsalat 10,90 €

Genuss aus Fluss und Meer

Variation gebratener Fische und Meeresfrüchte umarmen sahniges Risotto, begleitet von knackigem Salat 24,90 €

Rettungsboot

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Beilagensalat 12,90 €

Versteckspiel

Cordon bleu, saftiger, gekochter Schinken und würziger Emmentaler verstecken sich unter Weissbrotbröseln, gejagt von knackigem Salat und Pommes Frites 2,3 14,90 €

Buenos-Aires-Teller

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, serviert mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln kämpfen gegen frischen Beilagensalat oder würzigen Speckbohnen 19,90 €

Elblingpfanne

Das ist Hackfleisch und Wirsing scharf angebraten mit einem Schuss Elbling abgelöscht und mit Crème fraîche verfeinert, dazu leckere Bratkartoffeln 11,90 €

Würziger Genuss

Spanferkel-Koteletts suhlen sich unter der Senfkruste an Thymianjus mit Speck-Rosenkohl und Kartoffel-Karotten-Püree 19,50 €

Sattelschlepper

Pferderückensteak an Sauce Provencale reitet mit Pommes Frites und Salat 22,90 €

Zartes Vergnügen

Kalbssteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln an Bratkartoffeln und Salat 23,90 €