



Unsere außer Haus Leckerbissen zur Adventszeit

Freitag, Samstag, Sonntag, Montag, Dienstag
abends von 17:00 bis 19:00 Uhr

Samstag, sonntags mittags ab 11:30 Uhr
oder nach Absprache

Sterntaler-Menü

Burrata,

Frischkäse mit zartem Kern

Kräutersaitling, Rote Beete, Pesto-Cream-fraîche

Gefüllter Kartoffelkloß,

Kartoffelkloß gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Spinat
trifft

Olivenpolenta und herbstliches Gemüse

kleine "Chefsache" mit Herz

hausgebackenes Walnuss-Törtchen

36,00 €

Winterliches Leckerbissen-Menü

Wildkraftbrühe,

Pilzmaultäschle

ofenfrischer knuspriger Gänsebraten,

mit Rotkohl und Rahmwirsing,

glacierte Apfelscheiben und Maronen, Kartoffelklöße mit Schmelze

"Winzerdessert"

Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße

41,00 €

Advent-Menü 2021

geräucherte Riesengarnele trifft hausgebeizte Lachswürfel,

Fenchel-Orangen-Salat, Feigensenf

Hirschrücken unter gepfeffelter Kakaokruste,

Honig-Rotweinsoße, herbstlichem Gemüse,

hausgemachte Dinkelspätzle

Crème Non Brûlée von dunkler Valrhone Schokolade

mit vanillisierten Orangenfilets

52,00 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Zu allen Menüs gibt es Currybutter, aufgeschlagenes Schweineschmalz und Brot

Gerichte werden auf Ofenbleche angerichtet. Unsere Ofenbleche sind nicht Mikrowellen geeignet.
Zu Hause direkt auf den Tisch, oder zuvor kurz im vorgeheizten Backofen erwärmen.

Treffen Sie Ihre Auswahl und bestellen unter

Telefonnummer 06531/4659 info@graacher-tor.de www.graacher-tor.de

Leckerbissen Restaurant Graacher-Tor Graacher Straße 3 54470 Bernkastel-Kues

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Graacher Tor Team

Halten Sie sich gesund und munter an Körper, Geist und Seele.

kalte Vorspeisen

Feldsalat, würzige Kartoffeldressing	8,90 €
Croutons, knusprig gebratene Speckwürfel	
Burrata, Frischkäse mit zartem Kern	
Kräutersaitling, Rote Beete, Pesto-Cream-fraîche	14,00 €
geräucherte Riesengarnele trifft hausgebeizte Lachswürfel,	14,00 €
Fenchel-Orangen-Salat, Feigensenf	
hausgemachte Wild Pastete,	14,00 €
Apfel-Selleriasalat, Birnenspalten in Speck gewickelt, Walnüsse	

Suppen Kultur

hausgemachte Suppen im 500 ml Schraubglas (Vorspeise für 2 Personen)

pikante Bouillabaisse mit Fischeinlage	15,00 €
Wildkraftbrühe, Pilzmaultäschle	12,50 €
veganes Süppchen von Hokkaido Kürbis, Kokosmilch und Chili	9,00 €

Hauptgerichte

Atlantik-Lachssteak,	23,00 €
pikantes Bouillabaisse Gemüse, Basmati Duftreis	
Seeteufel Medaillons,	32,00 €
Chicorée, Krebsschaumsauce, Flußkrebsschwänze, Olivenpolenta	
Ragout vom heimischen Wildschwein,	22,90 €
zart geschmortes Wildschweinfleisch in kräftiger Sauce	
mit Wurzelgemüse und Stein-Champignon, hausgemachte Dinkelspätzle dazu Preiselbeerbirne	
Hirschrücken unter gepfeffert Kakaokruste,	33,00 €
Honig-Rotweinsöße, herbstlichem Gemüse, hausgemachte Dinkelspätzle	
Lammkrone unter der Kräuterkruste	32,00 €
Rahmwirsing, Bratkartoffeln, Rosmarinjus	
“Steinmetz-Meister“ Steak,	29,90 €
Argentinisches Rumpsteak 300 Gramm mit Honig-Rotweinsöße und , Röstkartoffeln	
Argentinisches Rumpsteak 180 Gramm	29,90 €
mit buntem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter	
ein Stück Gans von der ganzen Gans	30,00 €
ofenfrischer knuspriger Gänsebraten, mit Rotkohl und/oder Rahmwirsing, glacierte Apfelscheiben und Maronen, Kartoffelklöße mit Schmelze	
2 hausgemachte Kartoffelklöße,	17,00 €
gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat	
auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel	
Vegetarischer Leckerbissen,	22,00 €
mit buntem Marktgemüse, gefüllter Kartoffelkloß	

Desserts im 230 ml Schraubglas

“Winzerdessert“ Moselländische Riesling-Wein crème mit Fruchtsoße	4,90 €
Crème Non Brûlée von dunkler Valrhone Schokolade mit vanillisierten Orangenfilets	6,50 €

Brotaufstrich im 230 ml Schraubglas

Currybutter oder aufgeschlagenes Schmalz	je 4,00 €
--	-----------

hausgemachte Gemüse auf Anfrage	250 gr. 3,80 €	500 gr. 7,00 €
--	----------------	----------------

Soßen im 230 ml Schraubglas

Honig-Senf-Dressing, Balsamico-Dressing, Kartoffel-Dressing	je 4,00 €
Honig-Rotweinsöße	5,00 €