



Unsere außer Haus Leckerbissen

Januar/Februar 2022

Mittwoch ab 17:30 Uhr,
Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
mittags ab 12:00 bis 14:00 Uhr abends von 17:30 bis ca. 20:30 Uhr

kalte Vorspeisen

<u>Vitaminspender</u> , gemischter Salat	6,20 €
<u>Feldsalat</u> , würziges Kartoffeldressing Croutons, knusprig gebratene Speckwürfel	8,80 €
<u>Maultaschensalat</u> , Maultaschenstreifen verfeinert mit Zwiebel, Schnittlauch, Essig und Öl <i>als Hauptgericht</i>	8,80 € 15,20 €
<u>hausgemachte Wild Pastete</u> , Apfel-Selleriesalat, Birnenspalten in Speck gewickelt, Walnüsse	13,40 €

Suppen Kultur

hausgemachte Suppen im 500 ml Schraubglas zum Erwärmen für zuhause (VSP für 2 Pers.)	
<u>pikante Bouillabaisse</u> , mit Fischeinlage	15,00 €
<u>Gaisburger Marsch</u> , Eintopf von gekochtem Rinderbug, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle, abgerundet mit geschmelzten Zwiebeln	12,00 €
<u>veganes Süppchen von Hokkaido Kürbis</u> , Kokosmilch und Chili	9,00 €

Brotaufstrich im 230 ml Schraubglas

<u>Currybutter</u> oder <u>aufgeschlagenes Schmalz</u>	je 4,00 €
--	-----------

hausgemachte Gemüse und Beilagen auf Anfrage

250 gr.	3,80 €
500 gr.	7,00 €

Soßen im 230 ml Schraubglas

<u>Honig-Senf-Dressing</u> , <u>Balsamico-Dressing</u> , <u>Kartoffel-Dressing</u> ,	je 4,00 €
<u>Honig-RotweinsöÙe</u> ,	5,00 €

Desserts im 230 ml Schraubglas

<u>"Winzerdessert"</u> Moselländische Riesling-Wein crème mit FruchtsoÙe	4,90 €
<u>Crème Non Brûlée</u> von dunkler Valrhone Schokolade mit vanillisierten Orangenfilets	6,50 €

Hauptgerichte

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak, 24,70 €
Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln oder Käsespätzle

Schwabenspieß, 23,00 €
Schweinemedallions und Räucherspeck am Spieß gebraten
Champignonrahmsauce mit hausgemachten Dinkel-Spätzle

Schwabenteller, 26,00 €
Zwiebelrostbrätle mit Schmorzwiebeln,
Schweinefiletmedaillon auf Champignonrahmsauce, Maultäschle und Käsespätzle

“Steinmetz-Meister-Steak“, 29,00 €
Argentinisches Rumpsteak 300 Gramm mit Honig-Rotweinsauce und , Röstkartoffeln

Cordon Bleu vom Eifel- Schwein, 18,50 €
Röstkartoffeln, Gemüse oder gemischtem Salat

½ knusprige Grill-Ente, 24,50 €
Rotkohl, glasierten Apfelspalten, Orangen-Pfeffersauce, Kartoffel-Schupfnudeln

Atlantik-Lachssteak, 22,50 €
pikantes Bouillabaisse Gemüse, Basmati Duftreis

2 hausgemachte Kartoffelklöße, 16,80 €
gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat
auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel

hausgemachte Käsespätzle aus Dinkelmehl, 13,90 €
Hunsrücker Dinkelmehl 630 von der Lorenzmühle in Rhaunen
mit geriebenem Emmentaler Käse, geschmolzene Zwiebeln,
knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

Maultäschle aus eigener Herstellung

Traditionelle Maultäschle gefüllt mit Hackfleisch und frischen Kräutern,

geschmelzt, auf Rahmgemüse, Jus und geschmelzten Zwiebeln 1 Stück je 7,70 €
oder 2 Stück je 13,00 €
überbacken, auf Rahmgemüse, Riesling Rahmsauce mit Emmentaler Käse jede weitere 4,90 €

Vegetarisch Maultäschle, gefüllt mit Pilzen, Kräuter und Semmel 1 Stück je 7,70 €
auf feinem Rahmspinat mit Schmelze 2 Stück je 13,00 €
jede weitere 4,90 €

Lachs Zander Maultäschle, auf Rahmgemüse, 1 Stück je 8,90 €
Krebsschwänze, Kapern in schaumiger Krebssoße, leicht gratiniert 2 Stück je 14,40 €
jede weitere 5,80 €

Treffen Sie Ihre Auswahl und bestellen Sie 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.