

Vorspeisen / Appetizers

klare Rinderbrühe mit Eierstich und Petersilie <i>clear beef broth</i>	 6,50 €
Sülze hausmacher Art mit Bratkartoffeln Salatbouquet <i>aspic with fried potatoes</i>	12,90 €
Räucherforelle mit Brot Merrettich Butter <i>smoked trout with bread horseradish</i>	13,50 €
Camembert paniert Preiselbeeren und Salatbouquet <i>breaded camembert with lingonberries & salad</i>	 10,50 €
überbackenes Grillgemüse Sauce Hollandaise Bratkartoffeln <i>gratinated grilled vegetables sauce hollandaise fried potato</i>	 13,90 €
Garnelenpfännchen mit Brot serviert Tomate Bärlauchpesto Knoblauch <i>shrimps with tomato & garlic</i>	14,50 €
Vorspeisensalat Körner Tomate/Gurke Kraut Möhre Honig-Senf Dressing <i>mixed salad lettuce tomato/cucumber herb carrot honey-mustard dressing</i>	 5,50 €

Frisches aus dem Garten

großer Salatteller mit Brot serviert Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed Salad honey mustard dressing</i>	14,50 €
großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed Salad chicken breast</i>	17,50 €
großer Salatteller mit Räucherforelle Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed salad smoked trout</i>	18,50 €
großer Salatteller mit Garnelen Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed salad grilled prawn</i>	18,50 €

Öffnungszeiten:

April – Oktober täglich 14:00-21:00 Uhr

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr

Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.

Hauptspeise / main course

Unsere Schnitzel Parade

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Wiener Art“ 19,50 €
 gebratene Kartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren
pork schnitzel | fried potato | lemon | cranberries

paniertes Schnitzel „mediterran“ vom Eifelschwein 22,50 €
 Gemüse in Tomatensauce | gebratene Kartoffeln
pork schnitzel | fried potato | tomato & vegetables

paniertes Schnitzel „mediterran“ vom Eifelschwein 22,50 €
 Gemüse in Tomatensauce | gebratene Kartoffeln
pork schnitzel | fried potato | tomato & vegetables

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Winzer Art“ 20,00 €
 gebratene Kartoffeln | gebratene Zwiebeln
pork schnitzel | fried potato | onion

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein | „Jäger Art“ 23,50 €
 gebratene Kartoffeln | Champignonsauce
pork schnitzel | fried potato | mushroom sauce

überbackenes Schnitzel mit „Hollandaise“ vom Eifelschwein 24,50 €
 Schinken & Käse | gebratene Kartoffeln
pork schnitzel | cheese & ham | fried potato | hollandaise sauce

Zucchinischnitzel | „Jäger Art“ 18,50 €
 Petersilienkartoffeln | Champignonsauce
Zucchinischnitzel | mushroom sauce | potatoes



Zarte Steaks vom Schweinelachs

mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweinesteak vom Eifelschwein „Winzer Art“ 21,00 €
 gebratene Kartoffeln | gebratene Zwiebeln
pork schnitzel | fried potato | grilled vegetables | onion

Schweinesteak vom Eifelschwein | „Jäger Art“ 24,50 €
 gebratene Kartoffeln | Champignonsauce
pork schnitzel | fried potato | mushroom sauce

überbackenes Schweinesteak vom Eifelschwein „Hollandaise“ 26,50 €
 Schinken & Käse | gebratene Kartoffeln | Grillgemüse | Hollandaise Sauce
pork schnitzel | fried potato | grilled vegetables |

zusätzlich wählbar Beilagensalat für 5,50 €

Öffnungszeiten:

April – Oktober täglich 14:00-21:00 Uhr

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr

Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.

Zartes vom Geflügel

gebratene Hähnchenbrust "Jäger Art"	19,50 €
Petersilienkartoffeln Champignonrahmsauce <i>chicken breast potatoes mushroom sauce</i>	
gebratene Hähnchenbrust "mediterran"	20,50 €
Petersilienkartoffeln Gemüse in Tomatensauce <i>chicken breast potatoes tomato & vegetables</i>	
überbackene Hähnchenbrust "Hollandaise"	24,50 €
Schinken & Käse Petersilienkartoffeln Grillgemüse Hollandaise Sauce <i>chicken breast potatoes grilled vegetables hollandaise</i>	

Unsere Nudelküche

Hähnchengeschnetzeltes auf Tagliatelle	18,50 €
Paprikasauce <i>sliced chicken creamy pepper sauce tagliatelle</i>	
gebratenes Gemüse auf Tagliatelle	16,50 €
in Tomatensauce <i>grilled vegetables with tomato sauce tagliatelle</i>	
gebratenes Gemüse & Garnelen auf Tagliatelle	22,00 €
in Tomatensauce <i>grilled vegetables & shrimps with tomato sauce tagliatelle</i>	
gebratener Lachs in Weißweinsauce auf Tagliatelle	23,50 €
salmon wine sauce tagliatelle	
zartes "Winzergulasch" vom Schwein auf Tagliatelle	19,50 €
Hollandaise Trauben Zwiebeln Weißwein <i>pork goulash tagliatelle</i>	
zartes Rindergulasch mit Rotwein auf Tagliatelle	21,50 €
beef goulash tagliatelle	

Heimat-Duo „Land & Fluss“

„Gräwes“ – Moselländische Spezialität | Kartoffelstampf und Sauerkraut

gebratenes Gemüse in Weißweinsauce und Gräwes	17,00 €
mashed potatoes & pickled cabbage wine sauce	
gebratenes Forellenfilet in Weißweinsauce und Gräwes	23,00 €
trout fish mashed potatoes & pickled cabbage wine sauce	

Öffnungszeiten:

April – Oktober täglich 14:00-21:00 Uhr
 November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr
 Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.

gebratene Garnelen in Weißweinsauce und Gräwes 23,00 €
shrimp | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

zartes „Winzergulasch“ vom Schwein und Gräwes 22,50 €
Hollandaise | Trauben | Zwiebeln | Weißwein
pork goulash | mashed potatoes & pickled cabbage

zartes Rindergulasch | mit Rotwein und Gräwes 24,50 €
beef goulash | mashed potatoes & pickled cabbage

gebratenes Lachsfilet in Weißweinsauce und Gräwes 25,00 €
salmon | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

zusätzlich wählbar Beilagensalat für 5,50 €

Dessert

Tiramisu | Dolce Vita im Glas 6,50 €

Käsevariation | cheese variation 9,90 €
Brot | Fruchtsenf
bread | fruit mustard

Stück Kuchen oder Torte aus der Theke 3,00 € / 4,00 €
Cake or tarte

Ihnen hat es im Moselhotel Weinhaus Simon & d
 Simon's Restaurant gefallen?

Folgen Sie uns für News & Updates und geben Sie gerne eine
 positive Bewertung ab!



@MOSELHOTELWEINHAUSSIMON

„Aus Gründen der Hygiene, Effizienz und Sicherheit haben wir uns entschieden, in unserem Hotel & Restaurant nur noch Kartenzahlungen zu ermöglichen. Dies reduziert den Kontakt mit Bargeld und ermöglicht eine schnellere, sichere und moderne Abwicklung der Zahlungen.“

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Öffnungszeiten:

April – Oktober täglich 14:00-21:00 Uhr

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr

Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.