

Vorspeisen / Appetizers

klare Rinderbrühe mit Eierstich und Petersilie
clear beef broth



6,50 €

Sülze hausmacher Art mit Bratkartoffeln
Salatbouquet
aspic with fried potatoes

12,90 €

Räucherforelle mit Brot
Merrettich | Butter
smoked trout with bread | horseradish

13,50 €

Camembert paniert | Preiselbeeren und Salatbouquet
breaded camembert with lingonberries & salad



10,50 €

überbackenes Grillgemüse
Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln
gratinated grilled vegetables | sauce hollandaise | fried potato



13,90 €

Garnelenpfännchen mit Brot serviert
Tomate | Bärlauchpesto | Knoblauch
shrimps with tomato & garlic

14,50 €

Vorspeisensalat
Körner | Tomate/Gurke | Kraut | Möhre | Honig-Senf Dressing
mixed salad | lettuce | tomato/cucumber | herb | carrot | honey-mustard dressing



5,50 €

Frisches aus dem Garten

großer Salatteller mit Brot serviert
Blatt Salat | hausgemachter Möhren & Krautsalat | Honig Senf Dressing
mixed Salad | honey mustard dressing

14,50 €

großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust
Blatt Salat | hausgemachter Möhren & Krautsalat | Honig Senf Dressing
mixed Salad | chicken breast

17,50 €

großer Salatteller mit Räucherforelle
Blatt Salat | hausgemachter Möhren & Krautsalat | Honig Senf Dressing
mixed salad | smoked trout

18,50 €

großer Salatteller mit Garnelen
Blatt Salat | hausgemachter Möhren & Krautsalat | Honig Senf Dressing
mixed salad | grilled prawn

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“ gebratene Kartoffeln Zitrone Preiselbeeren <i>pork schnitzel fried potato lemon cranberries</i>	19,50 €
paniertes Schnitzel „mediterran“ vom Eifelschwein Gemüse in Tomatensauce gebratene Kartoffeln <i>pork schnitzel fried potato tomato & vegetables</i>	22,50 €
paniertes Schnitzel „mediterran“ vom Eifelschwein Gemüse in Tomatensauce gebratene Kartoffeln <i>pork schnitzel fried potato tomato & vegetables</i>	22,50 €
paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Winzer Art“ gebratene Kartoffeln gebratene Zwiebeln <i>pork schnitzel fried potato onion</i>	20,00 €
paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Jäger Art“ gebratene Kartoffeln Champignonsauce <i>pork schnitzel fried potato mushroom sauce</i>	23,50 €
überbackenes Schnitzel mit „Hollandaise“ vom Eifelschwein Schinken & Käse gebratene Kartoffeln <i>pork schnitzel cheese & ham fried potato hollandaise sauce</i>	24,50 €
Zuccinischnitzel „Jäger Art“ Petersilienkartoffeln Champignonsauce <i>Zuccinischnitzel mushroom sauce potatoes</i>	18,50 €



Zarte Steaks vom Schweinelachs

mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweinesteak vom Eifelschwein „Winzer Art“ gebratene Kartoffeln gebratene Zwiebeln <i>pork schnitzel fried potato grilled vegetables onion</i>	21,00 €
Schweinesteak vom Eifelschwein „Jäger Art“ gebratene Kartoffeln Champignonsauce <i>pork schnitzel fried potato mushroom sauce</i>	24,50 €
überbackenes Schweinesteak vom Eifelschwein „Hollandaise“ Schinken & Käse gebratene Kartoffeln Grillgemüse Hollandaise Sauce <i>pork schnitzel fried potato grilled vegetables </i>	26,50 €

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

Unsere Nudelküche

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

Heimat-Duo „Land & Fluss“

„Gräwes“ – Moselländische Spezialität | Kartoffelstampf und Sauerkraut

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

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!**



„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.