

Vorspeisen / Appetizers

Kürbiscremesuppe
Pumpkin cream soup



8,50 €

+ 3 Garnelen

+4,50 €

Rösti mit Ziegenkäse | Preiselbeeren
Salatbouquet
rösti with goat cheese | crenberries



11,50 €

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 €

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.

Hauptspeisen / main courses

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein 19,50 €
gebratene Kartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren
pork schnitzel | fried potato | lemon

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

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

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

Medailions vom Schweinefilet mit Sauce-Hollandaise 26,50 €
Brokkoli | Röstiecken
pork medailions | hollandaise sauce | broccoli | potato rösti

Zucchini Schnitzel | Champignonsauce 18,50 €
Petersilienkartoffeln
Zucchini schnitzel | mushroom sauce | potatoes



zusätzlich wählbar Beilagensalat für 5,50 €

gebratenes Gemüse auf Tagliatelle 16,50 €
in Tomatensauce
grilled vegetables with tomato sauce | tagliatelle



gebratenes Gemüse & Garnelen auf Tagliatelle 22,00 €
in Tomatensauce
grilled vegetables & shrimps with tomato sauce | tagliatelle

gebratener Lachs in Weißweinsauce auf Tagliatelle 23,50 €
salmon | wine sauce | tagliatelle

zartes Rindergulasch auf Tagliatelle 21,50 €
beef goulash | tagliatelle

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.

Hähnchengeschnetzeltes auf Tagliatelle

Paprikasauce

sliced chicken | creamy pepper sauce | tagliatelle

18,50 €

großer Salatteller | Hähnchenbrust

mixed Salad | chicken breast

16,50 €

großer Salatteller mit Räucherforelle

mixed salad | smoked trout

18,50 €

gebratene Hähnchenbrust

Petersilienkartoffeln | Champignonrahmsauce

chicken breast | potatoes | mushroom sauce

19,50 €

hausgemachter gefüllter Kartoffelkloß

mit Hackfleisch | Specksauce | Rotkohl

homemade stuffed potato dumpling with meat

19,50 €

„Gräwes“ – Moselländische Spezialität | Kartoffelstampf und Sauerkraut

gebratenes Gemüse in Weißweinsauce und Gräwes

mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce



17,00 €

gebratenes Forellenfilet in Weißweinsauce und Gräwes

trout fish | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

23,00 €

gebratene Garnelen in Weißweinsauce und Gräwes

shrimp | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

23,00 €

zartes Rindergulasch und Gräwes

beef goulash | mashed potatoes & pickled cabbage

24,50 €

gebratenes Lachsfilet in Weißweinsauce und Gräwes

salmon | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

25,00 €

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.

Dessert

Dessertvariation Creme Brulee zweilerei Sorbet	9,90 €
Käsevariation <i>cheese variation</i> Brot Fruchtsenf <i>bread fruit mustard</i>	9,90 €
Kaiserschmarrn Vanilleeis Apfelmuß	12,50 €
Stück Kuchen aus der Theke <i>cake</i>	3,00 €
Stück Torte aus der Theke <i>tart</i>	4,00 €

Ihnen hat es im Moselhotel Weinhaus Simon &
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.