



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass ihr den Weg in unseren schönen Garten gefunden habt!

Genießt ein paar ruhige Stunden, probiert euch durch unsere große Auswahl an Moselweinen, genießt unsere Snacks zum Wein und stärkt euch mit dem ein oder anderen „Schnittchen“ oder unseren Tapas zum Teilen oder satt werden.

Käse aus der Eifel, Fleisch aus den hiesigen Wäldern, vom Bauern oder dem Metzger aus dem Nachbarort, Brot vom Bäcker, Obst und Gemüse von lokalen Produzenten und Wein von Freunden aus dem Moselland -

bei allem, was wir anbieten liegt der Fokus auf Qualität und Regionalität.

Stöbert in aller Ruhe durch unser stetig wachsendes und wechselndes Angebot, **gebt eure Bestellung an der Bar auf und nehmt euch eure Speisen und Getränke mit an euren Platz! (und gebt das Geschirr gerne bei der Geschirrrückgabe wieder ab!)**

Wir wünschen euch eine entspannte und genussvolle Zeit!!

Unter der Woche öffnen wir den Garten um 14:00 Uhr, Samstag und Sonntag bereits um 12:00. Wir schließen die Küche um 20:00 Uhr und um 20:30 gibt es die letzte Runde. **Samstags, Sonntags und an Feiertagen gibt es eine Küchenpause von 16:00 Uhr bis 17:00 Uhr!!**

Dienstags bleibt der Garten geschlossen



Dear guests,

we're glad you found the way into our beautiful Winegarten.

Enjoy a few relaxed hours, try our local wines and the food from regional and seasonal products with great passion and lots of love.

Simple yet inspired.

Take a look at the menu, order your food and drinks at the bar and take everything to your place. If you want to make business easier for us, please bring back your glasses and cutlery. Thank you

We wish you a relaxed and enjoyable stay!!



Kleinigkeiten zum Wein – Moseltapas – Sharing is Caring

Mezze | hausgemachte marinierte Oliven | hausgemachter Gartenkräuter-Hummus | Tirokafteri – pikanter Feta Dip | gefüllte Weinblätter | Röstbaguette 14,90 €

Käsevesper | Emmentaler | Brie | Preiselbeerschmand | Vulkanhof Ziegenfrischkäse | hausgemachter Spundekäs | Trauben | Knabbereien | Röstbaguette 13,90 €

Große Vesperplatte | Wildrohesser aus hiesiger Jagd | Geflügelsalami vom Geflügelhof Janshen | Schinken nach Angebot (Wild- oder regionaler Bioschinken) | hausgemachte Mixed Pickles | Cochemer-Rieslingsenschmand | Griebenschmalz | Emmentaler | Spundekäs | warmes Bauernbrot und Knabbereien 21,50 €

Bruschetta Deluxe | knuspriges Sauerteigbrot | Bunte Tomaten | Burrata | knusprige Granola | hausgemachte Pfirsich-Marmelade | kretisches Olivenöl | Pistazienpesto | Rucola 17,50 €

Regionales vom Grill

Weingarten Pulled Pork_Burger | Brioche Bun | würziges Pulled Pork vom Wildschwein | Zwiebel-Weinbergspfirsich-Chutney | Salsa-Limetten-Mayo | hausgemachter Coleslaw | knusprige Pommes 18,50 €

Wildcurrywurst aus hiesiger Jagd | mehr regional geht nicht !!! hausgemachte Currysauce nach Berliner Rezept | knusprige Fritten und hausgemachte BBQ-Mayo 11,50 €



Weingarten Veggie

Weingarten Pasta alla Norma | Pasta in fruchtiger Tomatensauce |
gegrillte Aubergine und Zucchini | Basilikum-Pistazienpesto |
Ricottacreme | Pinienkerne 16,90 €

Hausgemachte Pinsa – frisch aus dem Steinofen

Pinsa Weingarten | großes, rustikales Sauerteigbrot |
hausgemachte Tomatensauce | Salami Finocchiona |
Calamata Oliven | Mozzarella | Pistazienpesto 15,90 €

Pinsa Frühlingsgarten | großes, knuspriges Sauerteigbrot |
hausgemachte Tomatensauce | sommerliches Grillgemüse |
Burrata | Jamón Serrano | Pistazienpesto | Rucola 16,90 €

Pinsa Mosel | großes, rustikales Sauerteigbrot |
Parmesanschmand | Weintrauben | Brie | Honig | Walnüsse 14,90 €

Pinsa Elsass | Parmesanschmand, Zwiebel Speck 15,40 €

Allergene und Zusatzstoffe können in einer separaten Karte angesehen werden!

Küchenpause: Samstags, Sonn- und Feiertags von 16-17 Uhr. Bitte seht uns nach,
dass wir in diesem Zeitraum auch keine Vorbestellungen entgegennehmen können.



Alkoholfreies, Biere und Kaffee

Afri Cola Afri Cola Zuckerfrei (Flasche 0,33l)	3,20€
Bluna Orange Bluna Zitrone (Flasche 0,33l)	3,20€
Gerolsteiner Sprudel Medium oder Still	
Flasche 0,25l (nur Sprudel)	2,80€
Flasche 0,75l	5,60€
Tönnissteiner Apfelsaftschorle (0,25l)	2,80€
Traubensaft (Glas, 0,2l)	3,80€
Hachenburger Pils (Flasche, 0,33l)	3,50€
Hachenburger Radler (Flasche, 0,33l)	3,50€
Bitburger alkoholfrei (Flasche, 0,33l)	3,50€
Benediktiner Weizen mit und ohne (Flasche, 0,33l)	3,50€
Kaffeespezialitäten aus der Cochemer Kaffeerösterei	
„Pott“ Kaffee	2,90€
Espresso	2,60€
„Pott“ Cappuccino	3,10€
Glas Latte Macchiato	4,30€
Verschiedene Teesorten auf Anfrage	2,80€

Offene Weißweine

Unsere Genussweine – Probiert euch durch alles, was die Mosel zu bieten hat

	0,1l	0,2l	Fl.(750ml)
<u>Trocken</u>			
2024 Pommerner Sonnenuhr Riesling Fuchs Pommern (Nr.5)	3,90	7,70	28,00
2024 Grauer Burgunder Fuhrmann Ellnez (Nr.6)	3,50	6,90	24,50
2025 Chardonnay Fuhrmann-Burg Ellenz (Nr.7)	3,50	6,90	24,50
2025 Rivaner trocken Fuchs Pommern (Nr.8)	3,10	6,10	22,50
2025 Weißburgunder Weingut Treis Reil (Nr.9)	3,60	7,10	26,00

Halbtrocken/feinherb

2025 Riesling Hochgewächs halbtrocken Clemens Ellenz (Nr10)	3,20	6,30	22,50
2025 Scheurebe feinherb Ebernach Cochem (Nr. 11)	3,90	7,70	28,00
2024 Riesling feinherb Ebernach Cochem (Nr.12)	3,10	6,10	22,50
2025 Grauburgunder halbtrocken Weingut Ebernach (Nr.13)	3,90	7,70	28,00

Süß

2025 Rivaner süß Schneiders Bruttig (Nr.14)	3,50	6,90	24,50
---	------	------	-------

Unsere Schoppenweine – Unkompliziert und lecker

2024 Riesling trocken Loosen Klotten (Nr.1)	2,90	4,90	21,00 (1L)
2024 Riesling halbtrocken Comes Klotten (Nr.2)	2,90	4,90	21,00 (1L)
2024 Ellenzer Goldbäumchen Riesling süß Fuhrmann Ellenz (Nr.3)	2,90	4,90	21,00 (1L)
2025 Elbling trocken Schneiders Bruttig Fankel (Nr.4)	3,00	5,60	22,50 (1L)



Rotling, Rosé und Rotwein

2024 Rotling Feinherb I Weingut Fuhrmann I Ellenz (Nr.15)	3,00 €	5,10 €	19,50 €
2024 Reiler Rosé Trocken I Weingut Meurer I Reil (Nr.16)	3,50 €	6,90 €	24,50 €
2024 Rosé feinfruchtig I Thielmann-Schinnen I Ernst (Nr.17)	3,10 €	6,10 €	22,50 €
2020 Cuvée Rot N°1 I Weingut Theo Loosen I Klotten (Nr.18)	3,60 €	7,10 €	26,00 €
2021 Schwarzer Peter süß I Fuhrmann-Burg I Ellenz (Nr.19)	3,40 €	6,60 €	24,00 €

Prickelndes

2022 Winzersekt Trocken I Moritz-Schneiders I Pommern (Nr. 20)	4,90 €	22,00 €
2021 Winzersekt Brut I Weingut Stölben I Briedel (Nr. 21)	5,90 €	27,50 €

Weinschorle (0,2l) trocken, halbtrocken, lieblich 4,50€

Auf unseren Tafeln findet ihr regelmäßig Wein-Empfehlungen, Weine von Gast-Weingütern und Specials

Unsere Auswahl an Flaschenweinen

❖ 2022 St. Remigiusberg Riesling trocken Tesch Nahe	29 €
❖ 2024 Pfulben Silvaner trocken Stahl Auernhofen	47 €
❖ 2023 Pommerner Rosenberg GG Fuchs Pommern	48 €
❖ 2025 Chardonnay trocken Theo Loosen Klotten	28 €
❖ 2023 Gewürztraminer trocken Julius Treis Reil	27 €
❖ 2025 Riesling trocken Thielmann Schinnen Ernst	21 €
❖ 2023 Primus trocken Gansen Ernst	28 €
❖ 2024 Sonnenberg Kabinett feinherb Ebernach Cochem	32 €
❖ 2024 Blanc de Noir feinherb Ebernach Cochem	28 €
❖ 2020 vom Roten Schiefer Clemens Busch Pünderrich	38 €
❖ 2014 Saarfeilser GG Weingut Nik Weiß Leiwen	55 €
❖ 2023 Roter Riesling trocken Fuhrmann Burg Ellenz	27 €
❖ 2023 Riesling trocken Meurer Reil	28 €
❖ 2021 Wehlener Klosterberg * Molitor Wehlen	52 €
❖ 2018 Ockfener Bockstein Spätlese Molitor Wehlen	38 €
❖ 2020 Goldtröpfchen Kabinett Nik Weis Leiwen	38 €
❖ 2023 Saarburg Riesling trocken Forstmeister Zilliken Saarburg	39 €

Aus dem Urlaub

❖ 2024 Müller-Thurgau trocken Kress Bodensee	29 €
❖ 2023 Rosé trocken Castellani Gardasee	27 €

Rotwein

❖ 2021 Syrah Gehlen-Cornelius Braunbeberg	44 €
❖ 2020 Spätburgunder Goldkapsel Clemens Ellenz	55 €

Prickelndes

❖ 2023 NatMoselle PetNat trocken Reis Reil	32 €
--	------