



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 Winegarden.

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

Käsevesper | Emmentaler | Brie | Comté | Shropshire | Preiselbeerschmand |
Vulkanhof Ziegenfrischkäse | hausgemachter Spundekäs | Trauben |
Knabbereien | Röstbaguette 15,90 €

Winzer-Burrata | knuspriges Bauernbrot | geschmorte Weintrauben |
gepickelte Senfsaat | Burrata | Prosciutto Cotto | Granola |
Rucola | Walnusspesto 17,50 €

Aus der Region

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

CFC – Cochem Fried Chicken | knusprig ausgebackene Flügel
und Unterkeulen vom Eifelhuhn | gegrillte Maiskolben mit Limettenbutter
| Pommes | Teriyaki Majo 18,90 €



Hausgemachte Pinsa – frisch aus dem Steinofen

Pinsa Weingarten | großes, rustikales Sauerteigbrot |
hausgemachte Tomatensauce | Paprika | pikante Salsiccia |
Mozarella | Burrata | Walnusspesto 17,90 €

Pinsa Herbstgarten | großes, knuspriges Sauerteigbrot |
Gorgonzola-Parmesan-Schmand | Weinbergspfirsich
| Prosciutto Cotto (Optional) | Rucola | Walnusspesto 17,50 €

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)

Trocken

2025 Sauvignon Blanc I Schneiders I Bruttig (Nr.4)	3,90	7,70	28,00
2024 Pommerner Sonnenuhr Riesling I Fuchs I Pommern (Nr.5)	3,90	7,70	28,00
2024 Grauer Burgunder I Fuhrmann I Ellnez (Nr.6)	3,50	6,90	24,50
2024 Rivaner trocken I Fuchs I Pommern (Nr.7)	3,10	6,10	22,50
2024 Weißburgunder I Weingut Treis I Reil (Nr.8)	3,60	7,10	26,00

Halbtrocken/feinherb

2025 Chardonnay feinherb I Fuhrmann I Ellenz (Nr.9)	3,50	6,90	24,50
2025 Riesling Hochgewächs halbtrocken I Clemens I Ellenz (Nr.10)	3,20	6,30	22,50
2025 Scheurebe feinherb I Ebernach I Cochem (Nr. 11)	3,90	7,70	28,00
2024 Riesling feinherb I Ebernach Cochem (Nr.12)	3,10	6,10	22,50
2025 Grauburgunder halbtrocken I Weingut Ebernach I (Nr.13)	3,90	7,70	28,00

Süß

2024 Rivaner süß I Schneiders I Bruttig (Nr.14)	3,50	6,90	24,50
---	------	------	-------

Unsere Schoppenweine – Unkompliziert und lecker

2024 Riesling trocken I Loosen I Klotten (Nr.1)	2,90	4,90	21,00 (1L)
2024 Riesling halbtrocken I Comes I Klotten (Nr.2)	2,90	4,90	21,00 (1L)
2024 Ellenzer Goldbäumchen Riesling süß I Fuhrmann I Ellenz (Nr.3)	2,90	4,90	21,00 (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 €
2023 Riesling Crémantl Weingut Clemens I Poltersdorf (Nr. 21)	6,50 €	29,50 €

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

❖ 2023 St. Remigiusberg Riesling trocken Tesch Nahe	29 €
❖ 2024 Pfülben 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 €
❖ 2024 Müller-Thurgau Thielmann Schinnen Ernst	22 €
❖ 2023 Primus trocken Gansen Ernst	28 €
❖ 2024 Sonnenberg Kabinett feinherb Ebernach Cochem	32 €
❖ 2024 Sonnenberg Kabinett trocken Ebernach Cochem	32 €
❖ 2023 Spätburgunder Weißherbst Fuhrmann Burg Ellenz	28 €
❖ 2023 Layet GG Weingut Nik Weiß Leiwen	55 €
❖ 2024 Grauburgunder Nik Weis Leiwen	28 €
❖ 2021 Wehlener Klosterberg * Molitor Wehlen	52 €
❖ 2018 Ockfener Bockstein Spätlese Molitor Wehlen	38 €
❖ 2023 Saarburg Riesling feinherb Forstmeister Ziliken Saarburg	39 €
❖ 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 €
--	------