

Suppen & Vorspeisen

Tages Suppe	3,50 €
Kürbis Suppe mit Kürbiskernen und -öl	5,00 €
Wildschwein Gulaschsuppe	5,00 €
Beilagensalat	2,00 €
Körbchen Bauernbrot mit Kräuterquark, Salzbutter und Schmalz	4,50 €
Fischteller „Maimühle“ Gebeizte Lachsforelle & Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit hausgemachten Dips und kleinem Salatbouquet	8,90 €

Gut – Sauber - Fair

Wir handeln nach den Slow Food Grundsätzen

- Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel
- Wir zahlen faire Preise für die Arbeit unserer regionalen Lieferanten statt ruinösen Preiskampf und damit schlechte Qualität zu fördern
- Wir setzen auf nachhaltige & naturnahe Lebensmittelerzeugung



Kleine Gerichte

Käsewürfel [130 g] Käse von Cathy und Roland Repplinger mit Trauben und Bauernbrot	7,50 €
Käseteller Kuhmilchkäse aus Kirsch-les-Sierck und Belmacher Ziegenfrischkäse mit Feigen-Senf-Soße und Trauben	8,50 €
Quiche Lorraine mit kleinem Salatbouquet	6,00 €
Belegte Brote	
Luxemburger Bauernbrot mit Butter, belegt mit regionalen Zutaten und garniert mit selbst angebauten & eingelegten Gurken, Paprika, Ei, frischen Kräutern und Rohkostsalat	
Kéis Schmier [Käsebrot]	8,90 €
Hamme Schmier [Schinkenbrot roh]	8,90 €
Hamme Schmier [Schinkenbrot gekocht]	8,90 €
Winzerteller	9,50 €

Klassiker à la Region

regionale Produkte und hausgemachte Zutaten verleihen unseren Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack.

Auf dieser Seite verstecken sich folgende Schätze

- Käse von Roland & Cathy Repplinger, Sierch-les-bains
- Ziegenkäse von Céline Arlaud, Belmach
- Brot von Pain et Tradition, Luxemburg
- Hausmemachter Bauernschinken (Fleisch vom Troulerhof, Eft)
- Hausgemachte Salzgurken aus unserem Garten (fermentiert)
- Eier vom Bauernhof Rock, Borg
- Käse von der Käserei Altfuchshof

Salate

Belmacher Salat	14,50 €
Knackige Blattsalate, Apfel-Balsamico-Vinaigrette, frische Kräuter, gratinierter Ziegen-Frischkäse von Céline Arnauld und Croutons	
Salat mit Hähnchenbrust	14,50 €
Feine Blattsalate mit Zitronenhähnchen, Mirko's Pilzen und frisch gebratenen Bauernbrot-Croutons	
Salat Kelterhaus	14,50 €
Bunter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalat, Bratkartoffeln, Spiegelei und 2 Stück Mühlenwurst	
Salat Rosengarten	14,50 €
bunter Salatteller mit gebeizter Lachsforelle aus der Forellenzucht Rosengarten, Kartoffelecken und Kräuterdip	

Kindergerichte

2 Mühlenwürstchen	6,80 €
Kinderschnitzel	6,00 €
Chicken Nuggets	6,00 €
dazu servieren wir hausgemachte Pommes Frites	
Hausgemachte Pommes Frites	3,00 €

Mühlenwurst

unsere hausgemachte grobe Bratwurst mit Pommes Frites

2 Stück Mühlenwurst [je ca. 60g], Pommes Frites	6,80 €
3 Stück Mühlenwurst [je ca. 60g] , Pommes Frites	8,00 €
jede weitere Wurst	+1,50 €
Currywurst	9,00 €
3 Stück Mühlenwurst mit hausgemachter Currysoße , Pommes Frites	
Bratwurst Burger	8,50 €
aus Hackfleisch von Troulerhof-Schweinen, mit hausgemachtem Burgerbrötchen, hausgemachter Whiskey-Senf-Soße, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Salzgurke & Pommes Frites	
Bratwurst Pfanne	9,90 €
unsere Variante der Lyonerpfanne: Gegrillte Mühlenwürstchen mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Tomate und Ei	
Kelterhaus Pfanne	15,50 €
Zwei Stück gegrillte Mühlenwurst und Schweinemedaille mit knusprigem Bacon auf geschmortem Weißkraut und Gratin Lorraine	

Ehrliche Küche

darauf können Sie sich verlassen:

- Keine Fertigprodukte / Convenience
- Keine Geschmacksverstärker oder Würzmischungen
- Keine Gentechnik
- Hausgemacht oder aus der Region
- Verarbeitete Lebensmittel nur von unseren regionalen Partnern

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachten Pommes Frites und Salat, wahlweise mit Rahmsoße oder Zigeunersoße +1 €	11,50 €
Halbes Hähnchen mit hausgemachten Pommes Frites und Salat	11,50 €
Hamm mat Fritten un Zalot unser hausgemachter, gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat	13,50 €
Königin Pastete Mit Pommes Frites und Salat	13,50 €
Gekochtes Rindfleisch mit Remoulade, Salzkartoffeln und Salat	14,50 €
Moschertbrod Hausgemachter Rollbraten, gefüllt mit Kräutern, Zwiebeln und Monschauer Senf, dazu geschmortes Weißkraut und Gratin Lorraine	14,50 €
Gedämpftes Lachsforellenfilet mit Riesling-Kräutersoße, Gemüsestreifen und Nudeln vom Bauernhof Rock	17,50 €
Argentinisches Rumpsteak (280 g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	20,90 €

Eis vom Bauernhof

unsere Eis kommt vom Bauernhof Hourt in Ritzingen

Gemischtes Eis	3,50 €
wahlweise mit Sahne (+0,50 €)	
Eiskaffee	5,00 €
Vanille- und Kaffeeis mit Kaffee und Sahne	
Eisschokolade	5,00 €
Vanille- und Schokoeis mit Kakao und Sahne	
Eis mit heißen Kirschen	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
Dame Blanche	5,50 €
Vanilleeis mit warmer Valrhona-Schokoladensoße und Sahne	
Kelterhaus Becher	7,50 €
Hausgemachtes Eis, frisches Obst der Saison und Krokant	

Kleine Schweinereien

Drei kleine Schweinereien	7 €
Mirabellensorbet mit einem Schuss Mirabellenbrand	2,50 €
Melonensorbet mit einem Schuss Portwein	2,50 €
Pistazieneis mit Eierlikör	2,50 €

Dessert

Crème Brûlée	7 €
--------------	-----

Aperitif

Elbling Sekt, 10cl	3,50€		
Aperol Spritz, 10cl	4,50€	Martini bianco, 4cl	3,50€
Hugo, 10cl	4,50€	Martini rosso, 4cl	3,50€
Kir, 10cl	3,50€	Ricard, 2cl	3,50€
Kir Royal, 10cl	4,00€	Campari, 4cl	3,10€
Sherry Fino, 5cl	3,50€	Campari Orange	3,90€
Portwein rot, 5cl	3,50€	Campari Soda	3,90€

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25	2,30 €	Malzbier	0,33	2,60 €
Gerolsteiner	0,75	4,80 €	Soft	0,2	2,00 €
Sinalco	0,2	2,00 €	Soft	0,4	3,00 €
Sinalco	0,3	2,50 €	Fassbrause	0,33	2,60 €
Sinalco	0,4	3,00 €	Bitter Lemon	0,2	2,00 €
			Eistee	0,25	2,40 €

Fass Bier

Bitburger	0,3	2,70€
	0,4	3,50€
Radler	0,3	2,60€
Cola-Bier Schuß	0,4	3,30€
Picon Bière	0,3	2,70€
	0,4	3,50€

Flaschenbier

Bitburger alkoholfrei	0,33	2,70€
Radler alkoholfrei	0,33	2,70€
Maisels Weizen	0,5	3,90€
Maisels Weizen alkoholfrei	0,5	3,90€

Spirituosen, 2cl

Mirabellenbrand	2,20 €	Bacardi Rum	2,00 €
Williams	2,20 €	Grappa	2,00 €
Himbeergeist	2,20 €	Ramazotti	2,00 €
Sambucca	2,20 €	Jägermeister	2,00 €
Jack Daniels	2,20 €	Vodka	2,20 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20€	Cappucino	2,50 €
Kännchen Kaffee	3,50€	Heiße Schokolade	2,50 €
Espresso	2,20€	Doppelter Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	2,50€	Latte Macchiato	2,70 €
Milchkaffee	2,50€		

Tee

Assam Meleng	2,50€	Grüner Tee	2,50 €
Fruit Berry	2,50€	Kamille	2,50 €
Milde Minze	2,50€	Toffee Rooibush	2,50 €

Weißwein trocken

	0,1	0,25	0,75
Elbling trocken Weingut Carlsfelsen, Palzem	1,70 €	4.- €	
Auxerrois Domaine Sontag, Contz-les-Bains			21 €
Auxerrois Weingut Ollinger-Gelz, Sehndorf			22 €
Weißburgunder trocken Edition Maimühle	2.- €	5.- €	17 €
Grauer Burgunder Calcaire Weingut Carlsfelsen, Palzem			19 €
Grauer Burgunder Spätlese Weingut Karl Petgen			25 €
Chardonnay Weingut Lehnert-Veit, Piesport			25 €
Cabernet Blanc Weingut Ollinger-Gelz			22 €
Les Blasons Domaine Sontag, Contz-les-Bains			24 €
Riesling trocken Edition Maimühle	2.- €	5.- €	20 €

Weißwein halbtrocken/feinherb

Riesling feinherb	2.- €	5.- €	20 €
Edition Maimühle			

Weißwein lieblich/süss

Kerner exotic			20 €
Weingut Carlsfelsen, Palzem			

Riesling lieblich	2.- €	5.- €	
Weingut Markus Molitor			

Rosé

Spätburgunder Rosé	2.- €	5.- €	19 €
Edition Maimühle			

Dornfelder Rosé halbtrocken			18 €
Weingut Carlsfelsen, Palzem			

Rotwein

Spätburgunder x Merlot Edition Maimühle	2,50 €	5,50 €	20 €
Cuvee Sabine Côtes du Rhône	2,50 €	5,50 €	20 €
Chateau Trocard Bordeaux			20 €
Chateau du Retout Haut-Médoc			25 €
Ontanon Crianza DOC Rioja			22 €
Fabelhaft DOC Douro			24 €

*Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.
Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.*