

### Moselspritz

Weinbergspfirsichlikör. Burchs Secco. Traubensaft. Soda

### Cranberry-Orangen-Spritz (auch alkoholfrei)

Cranberrysirup. Lillet Blanc. Burchs Secco und Orange

### Inge (auch alkoholfrei)

Ingwersirup. Minze. Soda. Burchs Secco

### Hibiskuscocktail (auch alkoholfrei)

Essbare Hibiskusblüte. Sirup. Burchs Secco

### Lillet Berry

Lillet Blanc. Russian Wild Berry. rote Beeren

je 5,90 Euro

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

Sellerie-Kartoffelstampf. Wirsing.

Mühlensenfauce

18,90 Euro

UNSERE WEINEMPFEHLUNG  
2016. Riesling Classic. Trocken

frischer  
Fisch

Vorspeisen &  
Suppen

### Gratinierter Ziegenkäse

Chinakohl. Linsen. Pflaume.  
Karamellierte Nüsse und Apfel  
12,90 Euro

### Carpaccio vom Eifelrind

Orangenpfeffer. Rucola. Cherrytomaten und  
Grana Padano  
11,90 Euro

### Würzige Rinderkraftbrühe

Flädle und Gemüsestreifen  
6,90 Euro

### Rote Bete Süsschen

Croutons  
6,90 Euro

### Salat „Ziegenkäse“

Rohkost- und Blattsalate. Balsamico-Honig-Dressing  
Nüsse. Granatapfel und Ziegenkäse  
17,90 Euro

### Pündericher Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln und buntem Salat  
10,90 Euro

### Kürbis-Curry

mit Kichererbsen. Linsen. Kokos. Möhren. Lauch.  
Cashewnüssen und Wildreis  
14,90 Euro

UNSERE WEINEMPFEHLUNG  
2018. Blauschiefer. Feinherb



Gesund &  
Vegetarisch

## Fleisch

### Saftiges Rumpsteak vom Roastbeef

Bratkartoffeln. Balsamicogemüse und Hausgemachte Kräuterbutter  
24,90 Euro

### Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

auf Pestonudeln. Spinat. Pinienkernen. Tomaten und Grana Padano  
16,90 Euro

#### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2018. Riesling Spätlese. Feinherb

### Schnitzel vom Eifelschwein

mit frischen Champignons in Rahm. Pommes-Frites und bunter Salat  
14,90 Euro

---

### Moseltraum

Blut- und Leberwurst aus der Metzgerei. Gebratener Saumagen. auf Riesling-Gräwes (Moselländische Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut) und Senfmarmelade  
14,90 Euro

### Unser Klassiker

Winzersteak vom Schweinekamm an Rieslingsauce. Weintrauben. Bratkartoffeln und buntem Salat  
14,90 Euro

---

## Burchs Spezialitäten

## Desserts

### Dessertvariation „Marienburg“

Eine Auswahl unserer leckeren Desserts  
8,90 Euro

### Mini Dessert

Karamell-Panna Cotta mit Rotweinpflaumen  
4,90 Euro

### Vanilleeiscreme

mit Schokoladensauce und Schlagsahne  
5,90 Euro

### Creme Brûlée

mit Nougatpraline  
6,90 Euro

### Coffee on Ice

Vanilleeiscreme mit hausgemachtem Gebäck  
4,90 Euro

---

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

La Rochefoucauld



Vegetarisch



Vegan



Lactosefrei



Glutenfrei