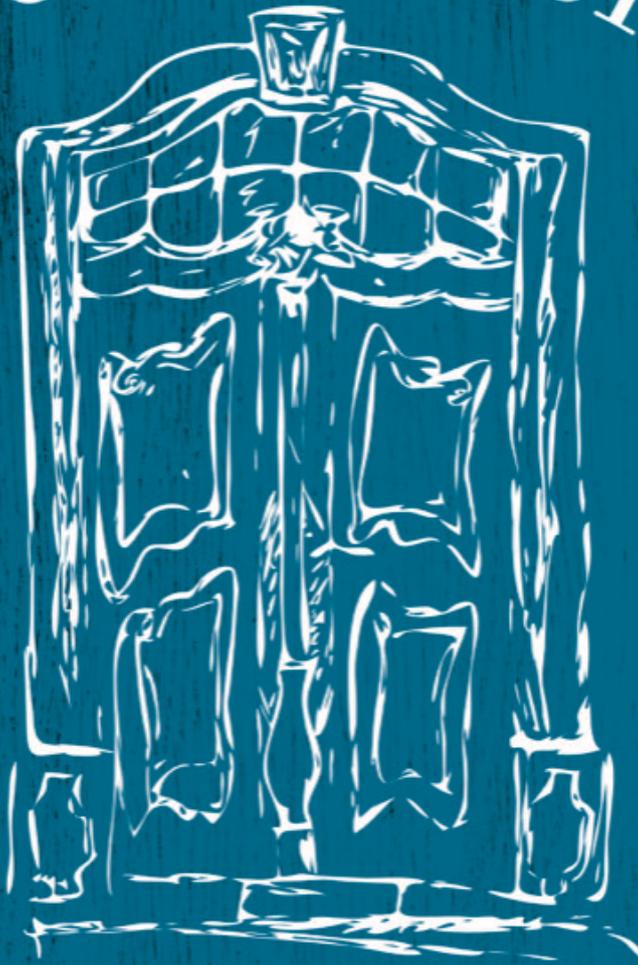


ESSEN & WEIN



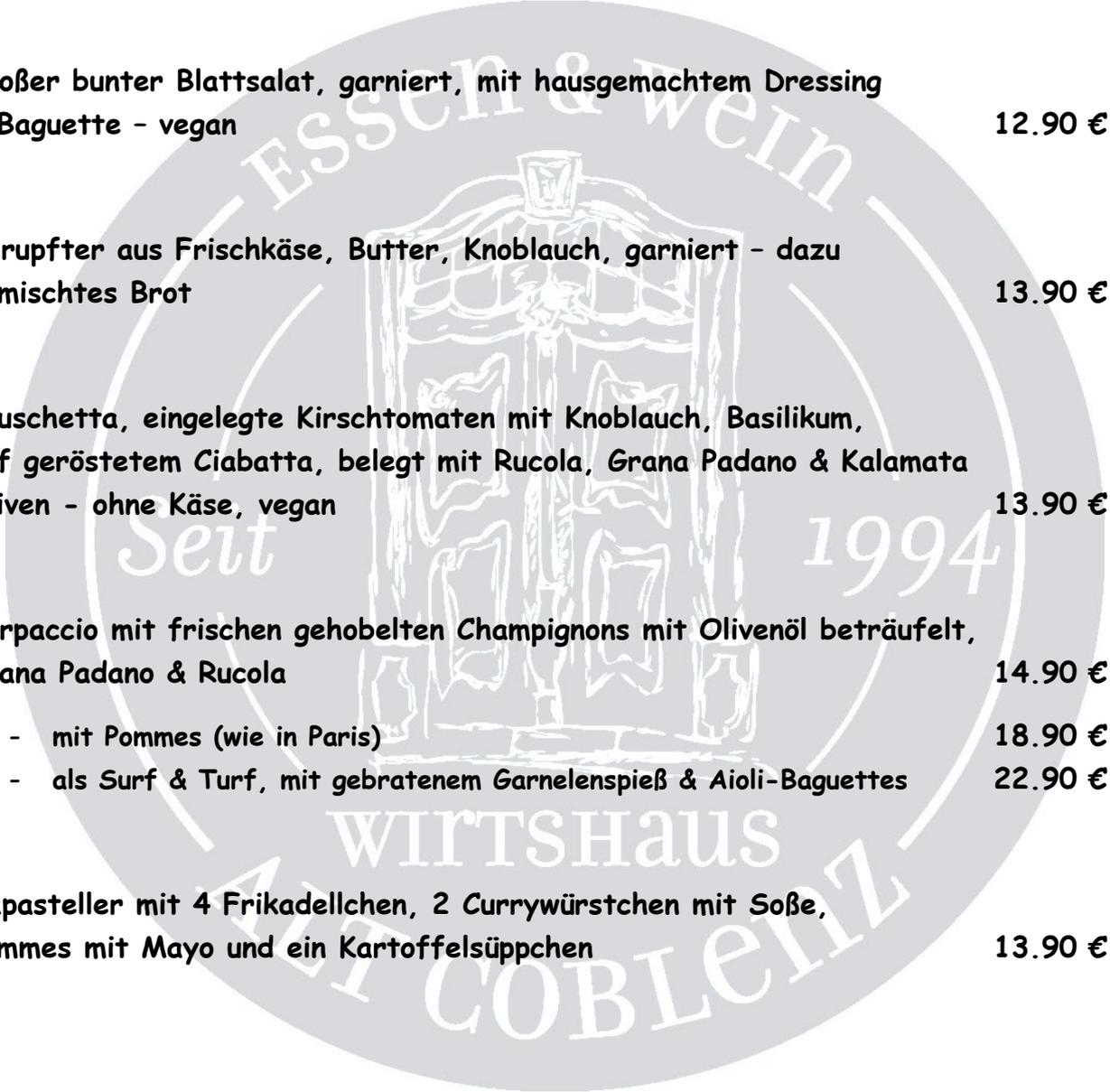
Seit

1994

WIRTSHAUS
ALT COBLENZ

Speisekarte

Vorspeisen



Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse - püriert, dazu Baguette (vegan)	8.90 €
- mit Fleischwurststeinlage	10.90 €
Großer bunter Blattsalat, garniert, mit hausgemachtem Dressing & Baguette - vegan	12.90 €
Gerupfter aus Frischkäse, Butter, Knoblauch, garniert - dazu gemischtes Brot	13.90 €
Bruschetta, eingelegte Kirschtomaten mit Knoblauch, Basilikum, auf geröstetem Ciabatta, belegt mit Rucola, Grana Padano & Kalamata Oliven - ohne Käse, vegan	13.90 €
Carpaccio mit frischen gehobelten Champignons mit Olivenöl beträufelt, Grana Padano & Rucola	14.90 €
- mit Pommes (wie in Paris)	18.90 €
- als Surf & Turf, mit gebratenem Garnelenspieß & Aioli-Baguettes	22.90 €
Tapasteller mit 4 Frikadellchen, 2 Currywürstchen mit Soße, Pommes mit Mayo und ein Kartoffelsüppchen	13.90 €

Herbst/Winter-Karte

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse - püriert, dazu Baguette (vegan/vegetarisch)	8.90 €
- mit Fleischwursteinlage	10.90 €
Gerupfter aus Frischkäse, Butter, Knoblauch, garniert - dazu gemischtes Brot	13.90 €
Carpaccio mit frischen gehobelten Champignons mit Olivenöl beträufelt, Grana Padano & Rucola	14.90 €

Hauptgang

Ravioli mit Steinpilz/Champignon-Füllung in Champignonrahm & Grana Padano	19.90 €
Gebratenes Lachsfilet, mit Rosmarin verfeinert, Bratkartoffeln & Salatbukett	24.90 €
Gebratenes Schweinefilet an Champignonrahm, Bratkartoffeln & Salatbukett	23.90 €
Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter, Pommes & Salat	27.90 €
Hähnchenbrust-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmwirsing	25.90 €
Frisches Saison-Gemüse aus dem WOK, dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand	20.90 €
2 Kalbsfrikadellen mit Dunstzwiebeln, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	19.90 €

Dessert

Warmer Cheesecake auf Schokospiegel, Vanilleeis & Schlagsahne	8.90 €
Affogato al caffè - doppelter Espresso mit Vanilleeis + Schokoeis & Sahne	8.90 €

Heimatliebe

vegetarisch & vegan

„Veggie Currywürste“ mit Pommes, Mayo oder vegane Mayo, dazu ein Krautsalätchen	15.90 €
Frisches Saison-Gemüse aus dem Wok, dazu Ofenkartoffeln mit Kräuter-Schmand	20.90 €
Gemischter Salat mit gratiniertem Schafskäse & gebratenen Champignons	21.90 €
Ravioli mit Steinpilz/Champignon-Füllung in Champignonrahm & Grana Padano	19.90 €

aus dem Meer

ein Dutzend Garnelen, in einer pikanten Kirschtomaten-Soße & Baguette	24.90 €
Gebratenes Lachsfilet, mit Rosmarin verfeinert, Bratkartoffeln & Salatbukett	24.90 €
Gebratenes Lachsfilet elsässisch, mit Rahmsauerkraut & Bratkartoffeln	26.90 €

vom Schwein

2 Currywürste, selbstgemachte Soße, dazu Pommes, Mayo & Krautsalätchen (vom Schriftsteller Uwe Timm „Die Entdeckung der Currywurst“ sehr gelobt)	16.90 €
2 Bratwürste mit Bratensoße, rheinischem Sauerkraut oder Rahmwirsing & Bratkartoffeln (von der Metzgerei Simon/Heidger aus Arenberg)	18.90 €
Wachenheimer Saumagen (ohne Innereien, 5% Fett), an Kartoffelstampf, Dunstzwiebeln, sowie feiner Bratensoße & Sauerkraut	19.90 €
Gebratenes Schweinefilet an Champignonrahm, Bratkartoffeln & Salatbukett	23.90 €

vom Rind

Carpaccio mit frischen gehobelten Champignons mit Olivenöl beträufelt, Grana Padano & Rucola	14.90 €
- mit Pommes (wie in Paris)	18.90 €
- als Surf & Turf, mit gebratenem Garnelenspieß & Aioli-Baguettes	22.90 €
Hamburger „Big Joe“ (200gr. vom Eifelrind), im Brioche-Bun, Tomaten, Bacon, Cheddar-Cheese, Dunstzwiebeln, Gurke, Pommes & Dip	21.90 €
Rinderroulade (Langzeit gegart), Kartoffel-Stampf & Apfelrotkohl	22.90 €
Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter	27.90 €
- Pommes & Salat	27.90 €
- mit Bratkartoffeln & Salat	27.90 €
„Alt Coblenz Spezial“ Rinderhüftsteak (200gr.) mit frischen gebratenen Champignons, Pommes, Sauce béarnaise an Salatbukett	26.90 €
Extras	
Sauce béarnaise	4.00 €
gedünstete Zwiebeln	4.90 €
frisch gebratene Champignons	5.90 €
frische Rahm-Champignons	5.90 €
gebratener Garnelen-Spieß	8.90 €

vom Kalb

2 Kalbsfrikadellen mit Bratensoße, Kartoffelstampf & Rotkohl	19.90 €
2 Kalbsfrikadellen mit Dunstzwiebeln, Rahmwirsing & Bratkartoffeln	19.90 €
Original Wiener Schnitzel in Butter gebraten	26.90 €
- dazu Gurken-Kartoffelsalat	29.90 €
- mit Pommes & Salat	29.90 €
- mit Bratkartoffeln & Rahmwirsing	29.90 €

von der frischen Hähnchenbrust

Pfannengyros von der Hähnchenbrust mit Pommes, Tsatsiki & Krautsalat	23.90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand an gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, frischen gebratenen Champignons & gemischtem Salat	21.90 €
Hähnchenbrust-Schnitzel	21.90 €
- mit Gurken-Kartoffelsalat	24.90 €
- mit Pommes & Salat	24.90 €
- mit Bratkartoffeln & Rahmwirsing	25.90 €

Weihnachtskarte 2024

Vorspeise

Crèmesuppe

vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette

10,90 €

Hauptspeise

Eifel Hirschburger ca. 200gr.

(mit 40% Eifelrind), gebratenen Champignons, Bacon, geschmorte Zwiebeln, Cheddar-Cheese, Maronenmajo, Wildpreiselbeeren-Dip im Brioche Bun, dazu Süßkartoffelpommes

23,50 €

Gänse-Keule

(ca. 500gr. Rohgewicht) aus dem Ofen, dazu Rotkohl, Kartoffelklöße, gefüllter Bratapfel, Maronen und Soße
(auf Vorbestellung oder nur solange der Vorrat reicht)

29,90 €

Dessert

Warme Zimtpflaumen

mit karamellisierten Mandel-Walnüssen, dazu Germknödel-Eis mit Vanillegeschmack, mit Pflaumenmus und Mohnstreuseln überzogen

10,50 €

Winterliche Crème brûlée

mit einem Hauch von Bratapfel und Zimt, dazu Vanille-Apfeleis mit Apfelcocktail und Amaretti Streuseln, sowie mit Mandelblättern garniert

10,90 €

Weinempfehlung

Ruppertsberg Spätburgunder trocken - VDP Linie - Wg. Bassermann-Jordan

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 € / 0,75l 28,40 €

Kids-Menü

Pommes mit Majo & Ketchup	4.00 €
4 Bratwürstchen mit Pommes, Ketchup & Majo	7,90 €
Hähnchenschnitzel mit Pommes	8,90 €
„Little Joe“ Hamburger mit Pommes	8,90 €
„Nixkosten“-Teller (mit den Eltern mitessen)	0,00 €
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties & Hörnchen mit Sahne	4,90 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss Eis	2,50 €
Zitronensorbet	3,00 €
Portion Schlagsahne extra	1,50 €

Statt Pommes können unsere jungen Gäste zwischen Kartoffelstampf oder Bratkartoffeln wählen.

Dessert



Affogato al caffè - doppelter Espresso mit Vanilleeis + Schokoeis & Sahne	8,90 €
Gemischtes Eis, Schokolade, Vanille & Erdbeere	6,90 €
• mit Schlagsahne	7,90 €
Creme Brûlée - das Original	8,90 €
Südtiroler aprikotierter Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagsahne im Hörnchen	8,90 €
Warmer Cheesecake auf Schokospiegel, Vanilleeis & Schlagsahne im Hörnchen	8,90 €
Amore: Zitronensorbet, Limoncello, Sekt & Minze	9,90 €
Ha Wi Gold:	9,90 €
Schoko-, Walnuss-, Vanilleeis, geraspelte Schokolade, Schokosauce, karamellisierte Mandeln & Walnüsse, sowie Schlagsahne im Hörnchen <i>(benannt nach der Schokolade des Vorbesitzers Vaters, Hans Wilbert, hergestellt im „Café HWI Gold“ v. 1950 - 1961 in KO-Horchheim.)</i>	