

Liebe Weingenießer, liebe Freunde der guten Küche,

Auch in diesem Jahr freuen wir uns, Ihnen wieder kreative Speisen in gewohnter moselländischer Manier servieren zu können. Wir verbinden traditionelle Küche mit dem Modernen. Wie gewohnt passend zu unseren Weinen.

Viel Freude beim Genießen, Birgit & Lisa Hermes mit Mitarbeitern

AB NOVEMBER ÖFFNET WIEDER LISA'S RESTAURANT IM SEMINARSHOF

Aperitif

Ein spritziger Genuss

0,1 l/Gl

Hermes B. Secco oder Rosecco ⁵		3,50
Hugo ⁵ -auch alkoholfrei-	0,2 l	5,50
Aperol Spritz ^{5,1} -chininhaltig-	0,2 l	5,50
Rosato ^{5,1}	0,2 l	5,50
Seminarshofs ⁵	0,2 l	6,00
<i>Rosé, Himbeeren & Himbeersirup</i>		
Mosel Riesling Sekt ⁵		4,00
mit Schuß (mit Weinbergspfirsichlikör)		4,50

Der Start

Tagessuppe		4,60
Mosel-Zwiebel-Suppe ⁵		5,50
Gebackene Camembertecken		8,50
<i>Preiselbeeren & Salatgarnitur</i>		
Gebratene Garnelen		10,90
<i>Asiatischer Gemüsesalat & Mango-Chili Dip</i>		
Fassdaubenschmaus		11,80
<i>Vorspeisenvariation (5 Stk.)</i>		

Flammkuchen -Classic- ³	9,50
<i>Creme fraiche, Schinkenspeck, Zwiebeln & Frühlingslauch</i>	
Flammkuchen -Mediterran- ^{6,7}	9,50
<i>Creme fraiche, Paprika, Feta & Oliven</i>	
Flammkuchen -Winzer- ^{2,5}	9,50
<i>Creme fraiche, Blutwurst, Apfel & Sauerkraut</i>	

Salate

Ceasarsalat ^{2,5}	9,80
<i>Kross gebratener Speck, Croutons & Parmesan mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	13,80
Bauernsalat ⁵	10,80
<i>gemischter Salat mit Bratkartoffeln & 2 Spiegeleiern</i>	
Sommerteller ⁵	
<i>großer gemischter Salat</i>	8,80
· <i>mit gebackenen Camembertecken</i>	10,80
· <i>mit Thunfisch, Oliven & Ei</i> ⁶	10,80
· <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	12,80
· <i>mit gebratenen Rinderstreifen, Zwiebeln & Champignons</i>	16,90
· <i>mit Dreierlei vom Fisch</i>	17,50

*Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert. Möchten Sie ein anderes Dressing?
Zur Auswahl stehen Ihnen auch Himbeer-Vinaigrette oder Ceasardressing.*

Klassisch

Schweineschnitzel* ⁵	
<i>Pommes Frites & gemischter Salat</i>	
· „Wiener Art“	13,90
· „Jäger Art“ ²	14,90
· „Winzer Art“ <i>mit Zwiebelsauce</i>	14,90
· Champignonrahmsauce	14,90
Cordon Bleu ^{2,7,5}	15,90
<i>mit Kochschinken & Käse gefüllt, Pommes Frites & gemischter Salat</i>	
Schweinesteak „Winzerin“* ⁵	14,50
<i>Champignonrahmsauce, Pommes Frites & gemischter Salat</i>	
Schweinesteak „Winzer“* ⁵	14,50
<i>Zwiebelsauce, Pommes Frites & gemischer Salat</i>	
Schweinemedallions „Weinhändler Art“* ⁵	17,90
<i>Champignonrahmsauce, gemischtes Gemüse, Sauce Hollandaise & Kroketten</i>	
Rumpsteak ⁵	23,90
<i>Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites & gemischter Salat</i>	

**Für Seniorenportionen berechnen wir 1Euro weniger
Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage in separater Karte erhältlich*

Weinsülze ^{2,5} 10,90
Sauce Tatar, Bratkartoffeln & Salatgarnitur

Vesper ^{2,5,7} -bis 18.00 Uhr- 9,90
gemischte Platte mit hausmacher Wurst, Schinken und Käse
für 2 Personen 16,90

Modern

Scheiben vom Roastbeef ⁵ 15,90
kalt aufgeschnitten, Sauce Tatar, Bratkartoffeln & Salatgarnitur
als Vorspeise 11,90

Gebackener Blutwurststrudel ^{2,5} 15,90
Schalottensauce, Kartoffelpüree, Sauerkraut & Apfel
als Vorspeise 11,90

Hausgebeizter Lachs ⁵ 15,90
gebackener Schorles, Honig-Senf-Dill-Sauce & Salatgarnitur
als Vorspeise 11,90

Zander auf der Haut gebraten* ⁵ 18,90
Rieslingsauce, Teerdisch & Gemüse

Tranche vom Lachs auf der Haut gebraten 19,90
Krustentiersauce, Tomate & Pesto-Fettuccini

Fettuccini mit gebratenen Garnelen ⁵ 17,90
Pesto, Tomate & Parmesan

Gebratene Hähnchenbruststreifen* ⁵ 15,50
Thaicurrysauce, Wokgemüse & Basmatireis

Gebratene Kalbsleber* 19,50
Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel

Veggi

Fettuccini 9,90
Pesto, Tomate & Parmesan

Sellerie Schnitzel* ⁵ 14,90
Sauce Hollandaise, Preiselbeeren, Pommes Frites & gemischter Salat

Gebackener Schorles ⁵ 9,50
Apfelkompott & Salatgarnitur
als Vorspeise 6,90

**Für Seniorenportionen berechnen wir 1Euro weniger
Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage in separater Karte erhältlich*

Das Ziel

Vanilleeis <i>Schokosauce & Sahne</i>	4,90
Vanilleeis <i>heiße Himbeeren & Sahne</i>	5,90
Schokoladen - Traum <i>warmes Schokotörtchen, Bananeneis, Eierlikör & Sahne</i>	6,90
Warmer Apfelstrudel <i>Vanilleeis & Sahne</i>	5,20
Weincreme ⁵ <i>Traubenragout & Eis</i>	6,50
Vanille Creme Brulee <i>Sorbet & Früchte</i>	7,50
Erdbeerbecher/Fruchtbecher (nach Saison) <i>Vanilleeis & Sahne</i>	6,00
Winzertraum ^{5,9} <i>Vanilleeis, Winzerkaffeelikör & Sahne</i>	4,50
Süßer Faßdaubenschmaus ⁵ <i>5 verschiedene Desserts</i>	11,80
Käseauswahl <i>6 verschiedene Käsesorten mit Trauben & Brot</i>	8,90

Süßer Abschluß <i>Espresso⁹ u. kleines Dessert des Tages</i>	4,90
--	-------------

Für Danach

Tasse Kaffee ⁹	2,20
Milchkaffee ⁹	2,50
Espresso ⁹	2,00
Espresso Macchiato ⁹	2,30
Espresso doppelt ⁹	3,00
Cappuccino ⁹	2,50
Latte Macchiato ⁹	3,00
Glas Tee	2,00
Tasse Milkschokolade	3,00