

Wintergarten

Restaurant im Hotel Noss

Lieber Gast!

Alle Gerichte auf unserer Speisekarte werden aus frischen Produkten zubereitet. Es ist uns eine Verpflichtung, Ihnen nach Angebot des Marktes und mit Produkten der Region eine gute Küche zu bieten.

Ihre Familie Karl Noss

Zum Auftakt empfehlen wir:

Glas Moselrieslingsekt 3,90

Haus - Aperitif 4,80

Glas Moselrieslingsekt mit Weintraubenlikör 5,50

Glas Moselrieslingsekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör 5,50

* * * * *

Asiatischer Beefsalat mit süßem Balsamicodressing 10,90

Grüner Spargel in brauner Butter geschwenkt 11,90

mit Parmaschinken und Parmesan

Gebratene Sankt Jakobsmuscheln an Blattsalaten 13,90

mit Wasabicreme

* * * * *

Kürbiscremesuppe mit Curryzuckerwatte 6,80

Ingwersuppe mit Garnelen 7,80

* * * * *

Wintergarten

Restaurant Im Hotel Noss

Gebratener Zander mit Würztomaten auf Blattspinat 18,90
dazu Rosmarinsauce und Würfelpommes

Kabeljaufilet in einer Rieslingsekt - Senfsauce 19,90
auf Sauerkraut - Stampfpommes

Filetscheiben vom Eifelschwein in Calvadosrahm 16,90
dazu Stampfpommes und Blattsalate

Rumpsteak Grande Beef La Morocha Aberdeen Angus 19,90
auf buntem Kartoffel - Bohnengemüse dazu Tasmanische Pfeffersauce

Lammhüfte in Spätburgunder auf Pestogemüse 18,90
dazu Kartoffelschnee

Filet Grande Beef La Morocha Aberdeen Angus 24,90
auf Waldpilz - Gemüse - Risotto

Empfehlung!

Geschmolzene Ravioli nach Art des Hauses 21,90
mit gegrillten Sankt Jakobsmuscheln

Die Preise sind inklusive Bedienung und 19% Mehrwertsteuer

Wintergarten

Restaurant im Hotel Noss

Zum Abschluss:

Rote Beerengrütze mit Rahmeis und Sahne 6,90
dazu vanillesauce

Trilogie von Sorbet an Fruchtsaucen 7,90

Besondere Empfehlung!
Variation von hausgemachten Pralinen 7,90

Lauwarmer Ziegenkäse mit Waldhonig 8,90

Die Preise sind inklusive Bedienung und 19% Mehrwertsteuer