

A detailed botanical illustration in a dark grey tone, serving as a background. It features various elements: a bunch of grapes on a vine, a vanilla bean, coffee beans, citrus fruits, and other plants with leaves and flowers. Some parts are labeled with numbers like '1 2/3', '3', '4 3/4', and 'd'.

W

RESTAURANT

Aperitifs

APERITIFS

ELIXIER D'AMOUR SPRITZ (4) 6,40

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Liqueur und Fritz Rhabarber

OSTEROL SPRITZ 6,40

- O-Secco trocken, Botanical Gin, Orange Bitter & Kräuter Spritz Sirup

NEGRONI 6,40

- Wermio, Botanical Gin, Orange Bitter & Kräuter Spritz Sirup

GIN ROUGE TONIC 6,40

- Gin Rouge, Tonic Water

PORTOS SPRITZ 6,40

- O-Secco trocken, Portos, Botanical Water

VIRGIN LEMON THYME ICE TEA 6,40

- Lemon Thyme Gin, Kamille Tonic Sirup, Limette



Kreativ VORSPEISEN

<p>Garnelen in Cape Malay auf Guacamole Türmchen mit gerösteten Mandelhobeln, frittiertem Rucola, Salsa und Thai-Curry Öl</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Riesling Urgestein – feinherb</i></p>	9,50
<p>Tuna-Tartar auf Avocado-Creme-Türmchen mit gerösteten Mandelhobeln, frittiertem Rucola, Salsa und Teriyaki</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Weißburgunder – trocken</i></p>	12,30
<p>Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Christmas Balsamico, Tellicherry Pfeffer, Salz, Rucola und Mandelsplittern</p> <p><i>Weinempfehlung: 2018er Dornfelder Barrique – trocken</i></p>	13,50
<p>Carpaccio von Roter Beete mit Olivenöl, Feige-Dattel Crema, Feta, Rucola und Mandelsplittern</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Rosé Connection – feinherb</i></p>	9,80
<p>Gegrillter Spitzkohl in Tahini mit frittierten Rinderstreifen, Teriyaki und Spitzkohlsalat</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Pläsier – trocken</i></p>	12,80
<p>Blumenkohl überbacken mit Curry und Cheddar mit gerösteten Mandeln</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Weißburgunder</i></p>	9,50
<p>Gebackener Reis mit Winter-Bruschetta, Oliven, Pflaumen, Walnüssen, Feta und Christmas Balsamico</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Rivaner feinherb</i></p>	7,80
<p>Burrata mit gegrillten Trauben – in Blaubeer Crema und Oliven-Bruschetta-Gewürz eingelegt</p> <p><i>Weinempfehlung: 2021er Riesling Devon – trocken</i></p>	10,70

Dreierlei Bruschetta-Variation: Klassik Bruschetta, Oliven Bruschetta und saisonale Variante 7,30

Pflücksalat mit Feta, gerösteten Cashewkernen, Cherrytomaten, eingelegten Zwiebeln und Dressing aus **Christmas Balsamico** und Olivenöl 12,80

Weinempfehlung: 2021er Rivaner – feinherb

SUPPEN

Maronencreme-Suppe mit Mandelsplittern, Crôutons und **Orange-Rosmarin Öl** 6,70

Weinempfehlung: 2021er Mein Stil – trocken

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Garnelen, **Ras el Hanout**, Kürbiskernen, **Kürbiskern Öl** 8,50

Weinempfehlung: 2020er Riesling Noble³ – edelsüß





Lakker HAUPTSPEISEN

Caesar Salat mit Pollo-Fino-Streifen <i>Weinempfehlung: 2021er Rivaner – feinherb</i>	13,80
Gerösteter Blumenkohl mit Curry und Cheddar überbacken, dazu gebackener Reis <i>Weinempfehlung: 2021er Weißburgunder – trocken</i>	14,70
Gegrillter Spitzkohl in Tahini Soja mit <i>Raz el Hanout</i> und Teriyaki, Spitzkohl-Tomaten-Salat und Süßkartoffelpüree Wahlweise mit frittierten Rinderstreifen <i>Weinempfehlung: 2021er Riesling Grauschiefer – süß</i>	14,30 17,60
Mariniertes Pollo Fino mit Zitrone-Thymian-Jus und Walnüssen, glasierte, geröstete Möhren, Hasselback-Kartoffeln (Fächerkartoffeln) <i>Weinempfehlung: 2021er Riesling Urgestein – feinherb</i>	17,20
Umami Chicken (Pollo Fino) mit Salsa, gerösteten Tomaten, Umami-Sauce und gegrilltem Spitzkohl <i>Weinempfehlung: 2021er Rosé – trocken</i>	16,50
Wajos Kalbsschnitzel mit Zitrone, <i>Waldbeeren Aufstrich</i> , Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>Weinempfehlung: 2021er Riesling Devon – trocken</i>	24,50

Saucen ALTERNATIVE SAUCEN

Café-de-Paris-Sauce
Zitronen-Thymian-Jus
Umami-Sauce
Mole Mexican Style
Orangen-Hollandaise

Beilagen ALTERNATIVE BEILAGEN

Pommes Chips / Gebackener Winterreis
Süßkartoffelpüree / Bratkartoffeln
Hasselback-Kartoffeln
Spitzkohl / Gebackene Möhren
Gebackener Blumenkohl
Beilagensalat

Schweinefilet-Medallions, mariniert und rosa gebraten
mit Orangen-Rosmarin-Hollandaise und Pommes Chips 19,80

Weinempfehlung: 2021er Mein Stil – trocken

Lammlachs mit Cashew-Majoran-Creme überbacken,
glasierte, geröstete Möhren, Süßkartoffelpüree 27,50

Weinempfehlung: 2018er Dornfelder Barrique – Rotwein trocken

Rind des Tages (ca. 200 g), Kräuterbutter, **Steakpfeffer**,
Sauce der Wahl, geröstete Tomaten, Bratkartoffeln Tagespreis

Weinempfehlung: 2018er Cuvée J – Rotwein trocken

Fisch des Tages (ca. 200 g) Tagespreis

Weinempfehlung: 2021er Riesling Ediger Elzhofberg – trocken

BURGER



The Beef: 100 % Beef-Patty, eingelegte Zwiebeln, Crispy
Bacon, Tomatenscheibe, Salat, Cheddar, **Café-de-Paris-Sauce**,
Burger & Sandwich Sauce und Pommes Chips 16,70

Weinempfehlung: Cuvée J – Rotwein trocken

The Chicken: Pollo Fino, Bacon, Salatblätter, Parmesanhobel,
mit **Caesar Sauce** und Pommes Chips 16,70

Weinempfehlung: 2021er Spätburgunder – trocken

The Veggie: Ziegenkäse, Honig, **Feige-Dattel Crema**, Walnüsse,
Auberginen- und Zucchini-Scheiben, **Balsamico-Röstzwiebel Sauce**
und Pommes Chips 16,70

Weinempfehlung: 2021er Grauburgunder – trocken



Pasta

PASTA

Pasta mit Walnuss Pesto, Rucola, Salbei, Orange-Rosmarin Öl und Parmesan 13,80

Weinempfehlung: 2021er Rivaner – feinherb

Pasta mit Tomaten-Safran-Sauce, 5 Garnelen, Rucola und Parmesan 16,40

Weinempfehlung: 2021er Riesling Devon – trocken

Pasta mit Oliven-Bruschetta-Tomatensauce, eingelegten Zwiebeln, Oliven, Rinderstreifen und Parmesan 16,70

Weinempfehlung: 2018er Dornfelder Barrique – trocken

Pasta mit Trüffelöl-Creme, Schalotten, sautierten Champignons und Pollo-Fino-Streifen 15,80

Weinempfehlung: 2021er Riesling Urgestein – feinherb

Pizza

PIZZA

Pizza España mit Oliven-Bruschetta-Sauce, Mozzarella, Paprika, Feta, **Piri Piri Rub**, Chorizo und **Basilikum Pesto** 13,60

Pizza Salami Spezial mit Mole-Tomaten-Sauce, frischen Tomaten, Edelsalami und Parmesan 11,50

Pizza Caesar mit Café-de-Paris Crème, Mozzarella, Tomaten, Pollo-Fino-Streifen, Rucola, Parmesan, **Caesar Sauce** und Mandelsplittern 14,30

Pizza Wajos mit Trüffelöl-Crème, Mozzarella, Schalotten, Serrano-Schinken und frischem Salbei 13,70

Pizza mit frischen Champignons, Balsamico-Röstzwiebel-Tomaten-Sauce, Mozzarella und Parmesan 11,70

Pizza mit 6 Thai-Chili-Garnelen, Mozzarella, Cherrytomaten und **Basilikum Pesto** 16,70

KINDERKARTE

<i>Pizza Margherita</i>	7,50
<i>Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes Chips	8,70
<i>5 Chicken Fingers</i> mit Pommes Chips	7,20
<i>Pommes Chips</i>	3,50
<i>Pasta</i> mit Tomatensauce oder nur mit Butter und Parmesan	5,80
<i>1 Bällchen Eis</i> Vanille, Erdbeere oder Schoko	1,50

Einfach NACHSPEISEN gut

<i>Gemischtes Eis</i>	6,50
<i>Schoko-Soufflé</i> mit <i>Waldbeeren Aufstrich</i> und Sorbet	8,50
<i>Crème Brûlée</i> mit Zitrone-Lavendel-Jus und Honig-Crumble	8,50
<i>Waldfruchtsorbet-Törtchen</i> mit Vanilleeis	7,60
<i>Baisertörtchen</i> mit Lemonenschaum	7,60
<i>Apfel-Mandel-Blätterteig-Körbchen</i> mit Vanilleis und Sahne	7,90
<i>Pistazien-Tartufo-Eis</i>	7,80
<i>Weinempfehlung: Riesling Noble³ – edelsüß (0,1 l)</i>	4,50



WEIN

Wein



WALTER J. OSTER

Weißweine

0,2l 0,75l

PLÄSIER 4,90 16,00

- **TROCKEN** Sommerlich-fruchtiger Weißwein-Cuvée aus Rivaner, Weißburgunder und Muskateller.

RIVANER 4,90 16,00

- **FEINHERB** Besonders elegant und säurearm. Die leichte Restsüße und die feinen Fruchtnoten verleihen diesem Wein einen leichten, süffigen Charakter und sorgen für den optimalen Trinkgenuss.

RIVANER 4,90 16,00

- **FRUCHTSÜSS** Ein sehr eleganter und spritziger Wein, der besonders durch seine Leichtigkeit und Fruchtigkeit begeistert.

GRAUBURGUNDER 5,90 18,50

- **TROCKEN** Trocken ausgebaut, begeistert er mit sanften Fruchtnoten von Apfel und Birne, mit einem eleganten Körper, der von einem sanften, fast cremigen Abgang unterstrichen wird.

WEISSBURGUNDER 5,90 18,50

- **TROCKEN** Elegant und aromatisch präsentiert er sich mit Fruchtnoten von Äpfeln und Birnen, gepaart mit mineralischen Nuancen, die ihm seinen ausgeprägten Charakter verleihen. Cremig weich am Gaumen, mit wenig Säure und langem Abgang.

0,2l 0,75l

MEIN STIL 6,50 19,50

- **TROCKEN** Dieses Cuvée aus Riesling, Gewürztraminer und Weißburgunder spiegelt den Jahrgang 2021 wieder: cremig, leicht und filigran mit animierender Frische.

RIESLING DEVON 5,90 18,50

- **TROCKEN** Ein trockener Cuvée aus den besten Schieferlagen unserer Moselregion. Lebendig und kraftvoll repräsentiert er die einzigartige Mineralität, gepaart mit würzigen Nuancen und feinen Fruchtnoten.

RIESLING URGESTEIN 5,90 18,50

- **FEINHERB** Ein feinherber Cuvée aus den besten Schieferlagen unserer Moselregion. Raffiniert und mineralisch repräsentiert er eine charakteristische Fruchtigkeit, die an Pfirsich und exotische Früchte erinnert.

RIESLING

GRAUSCHIEFER 5,90 18,50

- **SÜSS** Süß ausgebaut, überzeugt dieser Wein mit feinen Noten von Pfirsichen und exotischen Früchten. Die elegante Restsüße wird unterstrichen durch mineralische Nuancen und eine angenehme Säure, die für einen lang anhaltenden Abgang am Gaumen sorgen.

WEIN



WALTER J. OSTER

Weißweine

0,2l 0,75l

0,2l 0,75l

RIESLING EDIGER ELZHOFBERG 23,50

- **TROCKEN** Bis zu 90 Jahre alte, wurzel-
echte Reben verleihen diesem gereiften
Riesling seinen einzigartigen Charakter:
Leichte Feuersteinnoten gepaart mit fili-
granen Pfirsicharomen verleihen ihm eine
harmonische Struktur mit geringer Rest-
süße und niedriger Säure.

RIESLING NEEFER FRAUENBERG 23,50

- **FEINHERB** Eine lange Reifung verleiht
diesem Riesling einen sehr weichen
Charakter mit einer feinen und würzigen
Mineralität und schenkt intensiven Frucht-
aromen von Pfirsich bis hin zu Maracuja
Raum zur Entfaltung.

RIESLING BREMNER CALMONT 25,50

- **FEINHERB** Die Schieferböden des
Bremner Calmont verleihen diesem Wein
einen unverwechselbaren Charakter: aus-
drucksstark, intensiv fruchtig, würzig und
mineralisch mit einem weichen, langan-
haltenden Abgang.

RIESLING EDIGER ELZHOFBERG 23,50

- **FEINHERB** Fruchttige Noten von Birne,
Apfel und Pfirsich und eine würzige Mine-
ralität enden in einem spritzigen Abgang
mit langem Nachhall feinherber Restsüße.

RIESLING NOBLE³ 7,50 23,50

- **EDELSÜSS** In fast schon cremig-weicher
Finesse spielt dieses Terroir-Cuvée exoti-
sche Fruchtnoten aus, bindet Mineralität
und Säure elegant ein und glänzt mit
einem harmonisch-lebendigen Charakter.





WEIN

Wein



WALTER J. OSTER

Roséweine 0,2l 0,75l

ROSÉ 4,90 16,00

- **TROCKEN** Leicht und dennoch filigran mit frischem Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren. Der trockene Ausbau macht ihn ideal für alle, die es nicht zu süß mögen.

ROSÉ CONNECTION 4,90 16,00

- **FEINHERB** Intensiver Geschmack nach Erdbeere und Himbeere.

Secco + Sekt 0,2l 0,75l

O-SECCO TROCKEN 4,90 16,00

- **TROCKEN** Fruchtig-spritziger Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

O-SECCO ROSÉ 4,90 16,00

- **FRUCHTSÜSS** Fruchtig-spritziger Perlwein mit sommerlichem Charakter und fruchtiger Restsüße.

RIESLING SEKT 23,50

- **BRUT** Die traditionelle Flaschengärung sorgt bei diesem Sekt für eine intensive Perlage: Ein fruchtig-spritziger Sektgenuss mit Charme und Charakter!

Rotweine 0,2l 0,75l

DORNFELDER 4,90 16,00

- **TROCKEN** Samtig-trocken mit typischer tiefdunkler Farbe. Das Geschmacksbild wird von Johannisbeeren und Cassis geprägt.

DORNFELDER 4,90 16,00

- **FEINHERB** Samtig, weich mit typischer tiefdunkler Farbe. Leichte Restsüße hebt fruchtige Aromen von dunklen Beeren in den Vordergrund, die in einem sanften Abgang gipfeln. Insbesondere zum Einstieg in den Rotweinbereich ideal geeignet!

SPÄTBURGUNDER 5,90 18,50

- **TROCKEN** Ein eleganter Rotwein, mit feinen Fruchtnuancen und leichten Akzenten von Eichenholznoten. Ausdrucksstark beeindruckt er durch eine elegante Tanninstruktur, die seine Aromen unterstreicht und ihm einen weichen Abgang verleiht.

DORNFELDER BARRIQUE 5,90 18,50

Fruchtige Nuancen von Sauerkirsche und Schwarzer Johannisbeere verleihen diesem Wein ein aromatisches Bouquet, das von Vanillenoten der Barrique-Lagerung unterstrichen wird.

WEIN

Wein



WALTER J. OSTER

Rotweine

0,2l 0,75l

0,2l 0,75l

CUVÉE J 23,50

- **TROCKEN** Eine feine Selektion aus den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Domina und Regent, 18 Monate in Barrique gereift – vollmundig, mit feinen Vanille- und Schokonoten, verspielt und leicht im Geschmack.

CUVÉE MOMENTUM 23,50

- **TROCKEN** Ein Rotweincuvée mit 12-monatiger Barrique-Lagerung mit fruchtiger Leichtigkeit und intensiver Holzaromatik. Jung im Geschmack und dennoch kräftig im Abgang.

CUVÉE „PRIMUS INTER PARES“ BARRIQUE 25,50

- **TROCKEN** Barriquenoten aus bis zu 60-monatiger Lagerung in französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche prägen dieses Rotweincuvée. Ausdrucksstark und kräftig.

CABERNET DORSA EDIGER FEUERBERG 32,50

- **TROCKEN** Der kräftige Schieferboden des Ediger Feuerbergs prägt diesen mächtigen Rotwein mit einer feinen Mineralik und einem intensiven Fruchtspiel von dunklen Waldfrüchten. Die lange Fasslagerung verleiht ihm Aromen von Bitterschokolade, Tabak und einen Hauch von Vanille.

CUVÉE 1891 35,50

- **TROCKEN** Ausdrucksstarkes und filigranes Rotwein-Cuvée mit 48-monatiger Barriquelagerung. Kräftig und sanftmütig, mit Noten von Schokolade und Vanille sowie Nuancen von getrockneten Früchten würdigt der 1891 in all seinen Facetten die Leistung unseres Urgroßvaters.





APERITIFS

ELIXIER D'AMOUR SPRITZ (4) 6,40

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Liqueur und Fritz Rhabarber

ELIXIER D'AMOUR BLACK SPRITZ (4) 6,40

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Noire, Zitronensaft und Portos

ROTER WEINBERGPFIRSICH SPRITZ (G,8) 6,40

- O-Secco trocken mit Pêche Rouge Likör und Gin Rouge

PINK GRAPEFRUIT GINGER SPRITZ (4,8) 6,40

- O-Secco trocken mit Pink Ginger und Pink Grapefruit & Ingwer Tonic Sirup

LEMON THYME SPRITZ (4,8) 6,40

- O-Secco trocken mit Lemon Thyme und Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

MOJITOS

TROPICAL MOJITO (4) 9,80

- Tropical Spiced Rum, Limette, Minze, Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

BLUEBERRY MOJITO (4) 9,80

- Traviata (Grappa & Heidelbeere), Blaubeeren/Trauben, Minze, Limette, Botanical Tonic Sirup, Tonic

EARL GREY MOJITO (4) 9,80

- Earl Grey Spiced Rum, Limette, Minze, Botanical Tonic Water

LONGDRINKS

SUMMER GIN TONIC (4) 8,90

- Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup

SPRING GIN TONIC (4) 8,90

- Rhabarber, Apfel & Thymian Tonic Sirup

ROTER WEINBERGPFIRSICH GIN TONIC (4) 8,90

- Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

PINK GINGER TONIC (4) 8,90

- Pink Grapefruit & Ingwer Tonic Sirup

BOTANICAL GIN TONIC (8) 8,90

- Botanical Gin, Botanical Tonic Water

LEMON THYME ICE TEA (8) 8,90

- mit Lemon Thyme Gin, Kamille Tonic Sirup, Limette, Tonic Water

BASIL SMASH GIN

HIGHBALL (8) 8,90

- Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup

VIRGIN DRINKS

VIRGIN GIN TONIC 5,40

- Botanical Tonic Sirup, Botanical Tonic Water, Rosmarin

VIRGIN LEMON THYME ICE TEA 5,40

- mit Limette, Ingwer, Kamille Tonic Sirup, Tonic Water

VIRGIN MOJITO 5,90

- Limette, Minze, Pink Grapefruit Ingwer Tonic Sirup, Botanical Tonic Water



KALTES (ALKOHOLFREI)

WASSER FLASCHE 0,7l 6,00

- Vulkanpark-Quelle Eifel

WASSER KLEIN 0,25l 2,40

- Rhodius

FRITZ APFELSCHORLE 0,33l 3,50

- Bio, naturtrüb

FRITZ RHABARBER
SCHORLE 0,33l 3,50

- Bio

TRAUBENSAFT (-SCHORLE)
WEISS/ROT 0,3l 3,50

- Weingut Walter J. Oster

AFRI COLA 0,33l 3,50

AFRI COLA LIGHT 0,33l 3,50

KALTER KAFFEE 0,33l 3,50

- Hachenburger Cola-Orange-Mix

BIER

PILS 0,2l/0,3l (A) 2,80 3,50

- vom Fass

PILS 0,3l (A) 3,50

- (alkoholfrei)

PILS WINTEREDITION 0,3l (A) 3,50

- (alkoholfrei)

RADLER 0,2l/0,3l (A,4) 2,80 3,50

- mit Pils vom Fass

RADLER 0,3l (A,4) 3,50

- (alkoholfrei)

WEIZEN 0,5l (A) 5,50

- mit und ohne Alkohol

KAFFEE

ESPRESSO 2,80

ESPRESSO MACCHIATO (G) 3,20

- mit einem Hauch Milchschaum*

CAPPUCCINO* (G) 3,80

LATTE MACCHIATO* (G) 4,50

CAFÉ AMERICANO 3,00

- Espresso mit heißem Wasser

RED CAPPUCCINO (G) 3,80

- Rooibos-Tee-Espresso mit Milchschaum*
(koffeinfrei)

*alternativ: Hafer- oder Mandelmilch

ABSACKER

ABSACKER 3,50

- 2 cl, Likör, 28 % vol

ALTE HASELNUSS (H) 3,50

- 2 cl, Likör, 40 % vol

ALTER WILLI 3,50

- 2 cl, Likör, 40 % vol

KAFFEE TEQUILA 3,50

- 2 cl, Likör, 40 % vol

BOHEME KRÄUTERLIKÖR 3,50

- 2 cl, 33 % vol

PÊCHE ROUGE LIKÖR (G) 3,00

- 2 cl, Roter Weinbergpfirsich, 18 % vol

MANGO GIN LIKÖR (B) 3,00

- 2 cl, 18 % vol