

Für den kleinen Hunger – vegetarisch - Salate

Kleiner Gartensalat – Honig-Senf-Dressing ⁽⁹⁾	4,50
Tomaten-Basilikum-Suppe	4,50
Halloumi-Burger ⁽⁹⁾ – rote Zwiebeln, Harissa, Honig-Senf-Marinade – Salat - Tomate - Süßkartoffel-Pommes ⁽⁸⁾ - Ajoli ^(2,3,9)	12,50
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse	- vegetarisch 11,50
	- mit gebratenen Roastbeef-Streifen 16,50
Bunt gemischter Salat – gratinierter Ziegenkäse – Rote Bete – Äpfel – Walnüsse – Himbeer-Dressing ⁽⁹⁾	11,50
Gegrilltes Lachssteak ^(9,12) - 150g – Limetten-Dill-Soße – Gemüsereis ^(9,12)	16,50

Unsere Weinempfehlungen

Chardonnay Q.b.A. trocken, WG Durbach, Plauelrain - 0,2 Liter	7,00
Grauer Burgunder Kabinett trocken, WG Durbach, Kochberg - 0,2 Liter	7,50
Klingelberger (Riesling) Q.b.A. trocken, WG Durbach, Plauelrain – 0,2 Liter	6,00
Spätburgunder rosé Q.b.A. trocken, WG Durbach - 0,2 Liter	6,00
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, WG Durbach, Kochberg - 0,2 Liter	7,00
Arcourt Bordeaux A.D.C., Frankreich - 0,2 Liter	7,50
Spätburgunder Rotwein Q.b.A., WG Durbach, Kochberg – 0,2 Liter	6,00
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken, WG Durbach, Kochberg – 0,2 Liter	7,50

Hauptgerichte - unsere Klassiker

Rheinische Currywurst ^(1,3,4,9) - Röstzwiebeln - Pommes Frites ⁽²⁾	7,50
Chicken Alfredo: Spaghetti – Champignons – Knoblauch - Zwiebeln – Lauch - gebratene Hähnchenbrust ^(9,12)	12,00
Paniertes Schweineschnitzel – Champignonrahm ^(9,12) , Paprikasoße ^(4,9,12) oder Pfeffersoße - Bratkartoffeln ^(9,12)	12,50
Puten-Gyros ^(9,12) - Krautsalat - Pommes Frites ⁽²⁾ - Tsatsiki	12,50
Pulled Pork Burger: saftiges Pulled Pork - Barbeque-Soße ^(2,4,9,12) – Karotten-Krautsalat ^(1,2,3,9) – Ciabatta-Brötchen – Pommes Frites ⁽²⁾	14,50
Original Wiener Schnitzel - 160 g - Bratkartoffeln ^(9,12)	18,50
Rumpsteak ^(9,12) - 300g - vom Angus-Rind - Röstkartoffeln ^(9,12) – Pfeffersoße	22,50

....fragen Sie uns gerne nach unserer Wochenkarte und unseren Desserts....

Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien bitten wir darum, uns anzusprechen.

Da die Liste der ausweisungspflichtigen Zutaten recht lang ist, halten wir eine separate Mappe für Sie bereit, in welcher wir jedes unserer Gerichte „in dessen Einzelteile zerlegt“ und die Allergene aufgeführt haben.

Die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe sind bei jedem Gericht mit einer Nummer gekennzeichnet – die Zuordnung zu den zugehörigen Inhaltsstoffen finden Sie am unteren Ende dieser Seite.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Team vom Hotel Mariaweiler Hof

Liste der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff	(5) geschwärzt	(9) geschwefelt
(2) mit Farbstoff	(6) gewachst	(10) chininhaltig
(3) mit Antioxidationsmittel	(7) gentechnisch verändert	(11) koffeinhaltig
(4) mit Süßungsmittel	(8) mit Phosphat	(12) mit Geschmacksverstärker