

Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Liebe Gäste,

mein Team und ich freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen ein kulinarisches Erlebnis in unserem Haus.

Wir möchten Sie mit feinen und ausgesuchten Speisen und den dazu passenden Weinen verwöhnen.

Wie wäre es mit der Teilnahme an unseren wechselnden Schlemmer-Buffets? Fragen Sie auch gerne unser Servicepersonal nach Empfehlungen.

Hier noch eine Bitte in eigener Sache:

Aufgrund der in Deutschland geltenden Bonpflicht bitten wir alle Nicht-Hotelgäste und Barzahler, die von uns ausgehändigte Rechnung mitzunehmen. Vielen Dank!

Familie Helmut Dehren & Team

Vor dem Essen einen Aperitif?

besondere Empfehlungen

Glas Sekt, Hausmarke trocken	0,10 l	3,90
Moselstern Weinbergpfirsich-Secco	0,10 l	3,30
Kir Royal (Cassis mit Sekt)	0,10 l	5,00
Kir Moselle (Sekt mit Weinbergpfirsichlikör)	0,10 l	5,00
Aperol Spritz	0,20 l	7,50
Hugo	0,20 l	7,50

alkoholfreie Aperitifs

Cordino (bitter-süß)	0,10 l	4,50	Sanbitter (Art Campari)	0,10 l	4,50
----------------------	--------	------	-------------------------	--------	------

Weinaperitifs

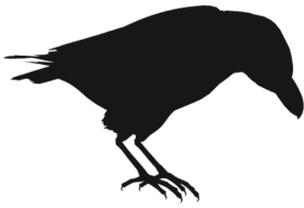
Martini bianco	5 cl	4,50	Sandeman Sherry medium	5 cl	4,50
Martini extra dry	5 cl	4,50	Sandeman Sherry dry	5 cl	4,50
Martini rosso	5 cl	4,50	Sandeman Portwein weiß oder rot	5 cl	4,50

bittere Aperitifs

Campari, 25%	5 cl	5,50	Campari Orange	0,20 l	7,50
Campari Soda	0,20 l	7,50	Cynar	5 cl	4,50

Anis

Ricard, 45%	5 cl	6,50	Pernod, 40%	5 cl	6,00
Pastis 51, 45%	5 cl	6,50			



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Hinweis: Abänderungen an der Zusammenstellung der Gerichte werden zusätzlich mit 2,00 Euro berechnet.

Vorspeise

- Mosel Tapas** 16,90
Riesling-Cremesüppchen, Linsen mit Räucherforelle und Riesling-Gelee
karamelisierter Ziegenkäse mit Pesto und Thymianhonig
Garnitur von Wildkräutersalat mit Walnussdressing
Unser Weintipp: 1 Gewürztraminer halbtrocken/feinherb
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Pesto und Thymianhonig** 13,90 ✓
auf knackigem Salat mit Balsamico-Reduktion
Unser Weintipp: 1 Sauvignon Blanc trocken oder 1 Gewürztraminer halbtrocken/feinherb
- Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinienkernen** 16,90
mit Wildkräutersalatbouquet, gehobeltem Grana Padano und frischem Baguette
Unser Weintipp: 1 Grauburgunder trocken oder 1 Spätburgunder trocken
- Bruschetta** 8,50 ✓
geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch,
gehackten Zwiebeln und Balsamico-Reduktion
Unser Weintipp: 1 Weißburgunder halbtrocken/feinherb oder 1 Spätburgunder trocken

Salat

- Knackig frische Salate der Saison** 13,50 ✓
wahlweise mit Balsamico-, Joghurt- oder Hausdressing
Unser Weintipp: 1 Rivaner trocken oder halbtrocken/feinherb,
1 Rotling feinherb oder 1 Rosé trocken
- als „Salat Krähennest“** 18,50
mit gegrillter Hähnchenbrust und Hausdressing
Unser Weintipp: 1 Elbling trocken oder 1 Riesling halbtrocken/feinherb
- als „Wellness-Salat“** 17,80
mit geräuchertem Lachs, gerösteten Sonnenblumenkernen und Hausdressing
Unser Weintipp: 1 Weißburgunder trocken oder halbtrocken/feinherb oder 1 Rosé trocken

zu unseren Salaten reichen wir frisches Baguette

Suppe

Tagessuppe	6,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Mozzarellakugeln - im Weckglas serviert Unser Weintipp: 1 Gewürztraminer halbtrocken/feinherb oder 1 Bacchus Optima lieblich/edelsüß	8,50 ✓
Rieslingcremesuppe mit Rieslingwein, Sahne, Karottenstreifen und Rucola Unser Weintipp: 1 Riesling trocken oder halbtrocken/feinherb	8,50 ✓
Gaisburger Marsch klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen, Maultaschen, Bergkäseklößchen - im Weckglas serviert Unser Weintipp: 1 Riesling trocken oder 1 Elbling trocken	9,50

zu unseren Suppen reichen wir frisches Baguette

Nudeln & Kartoffeln

Penne an gehobeltem Grana Padano mit frischem Chili und getrockneten Tomaten - auch ohne Grana Padano - mit gebratener Hähnchenbrust Unser Weintipp: 1 Weiß/Grauburgunder trocken, Scheurebe trocken, 1 Silvaner trocken oder 1 Spätburgunder Rosé trocken	14,90 ✓
	19,80 ✓
Rote Beete Gnocchi mit Pfifferlingen Mandel-Gewürz-Butter und Rucola Unser Weintipp: 1 Rivaner trocken, 1 Riesling halbtrocken oder 1 Spätburgunder trocken	18,90 ✓

Fisch

Frische Forelle gebraten in Mandelbutter mit Trauben, geschwenkten Butterkartoffeln und einem Beilagensalat vom Buffet Unser Weintipp: 1 Riesling trocken, 1 Elbling trocken oder 1 Silvaner trocken	24,50
Zanderfilet 200g (dickes Mittelstück) auf gegrilltem Zucchini Gemüse mit Bärlauchpesto und marinierten Tomaten Unser Weintipp: 1 Silvaner trocken oder 1 Weißer Burgunder trocken	27,50

Fleisch

- Original Wiener Schnitzel vom Kalb 200g** 29,50
serviert mit lauwarmem Gurken-Kartoffelsalat und einem Beilagensalat vom Buffet
Unser Weintipp: 1 Riesling trocken oder 1 Sauvignon Blanc trocken
- Rinderroulade „wie Großmutter sie gemacht hat“ 275g** 25,50
aus der Unterschale geschnitten, gefüllt mit Zwiebelscheiben, magerem Speck, Gurken und Senf, dazu Klöße und Rotkohl
Unser Weintipp: 1 kräftiger Riesling oder 1 kräftiger Rotwein
- Weinküfersteak vom regionalen Eifel-Schwein 250g** 23,50
mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter
dazu reichen wir Bratkartoffeln und einem Beilagensalat vom Buffet
Unser Weintipp: 1 Riesling halbtrocken oder 1 Weißburgunder halbtrocken
- Rosa gebratenes Rumpsteak vom Weiderind 250g** 31,50
mit Grillgemüse, Kartoffelwedges und Pfefferrahmsauce oder selbstgemachter Kräuterbutter
Unser Weintipp: 1 reifer Weißwein trocken oder 1 kräftiger Rotwein trocken
- Mosel-Grillteller für 2 Personen** 54,00
dreierlei Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel
mit Wedges und Bratkartoffeln, Sauce Béarnaise, Champignons, Grilltomaten, Kräuterbutter und Speckbohnen
Unser Weintipp: 1 Riesling trocken, 1 Rosé trocken oder 1 Rotwein trocken

Vegan/Vegetarisch

- Paniertes Schnitzel vom Feld 150g** 17,50 ✓
hergestellt aus hellen Gemüsesorten mit teilentöltem Hanfsamenpulver, sowie einer Semmelbrösel-Panade mit Grillgemüse und Salzkartoffeln
Unser Weintipp: 1 Gewürztraminer feinherb oder Riesling feinherb
- Auswahl an Falafelbällchen 9 Stück ca. 150g** 17,50 ✓
mit knackig frischem Salat und Balsamico-Dressing
Unser Weintipp: 1 Sauvignon Blanc trocken, Grauburgunder, oder Weißburgunder
- Paniertes Fischfilet vom Feld 150g** 17,50 ✓
auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht mit teilentöltem Hanfsamenpulver und Leinöl, sowie einer Semmelbrösel-Panade mit Grillgemüse und Salzkartoffeln
Unser Weintipp: 1 Silvaner trocken oder Weißburgunder trocken

Burger

Chef's Burger „Krähennest“ 21,80
mit 200g reinem Angus-Rinderhack

Unser Weintipp: 1 gereifter, trockener Riesling oder 1 Rotwein trocken

Chicken-Burger 18,80
mit 160g Hähnchenbrust

Unser Weintipp: 1 Riesling halbtrocken/feinherb oder 1 Rotling/Rosé feinherb/trocken

Mediterraner Veggi-Burger 17,80 ✓
mit knackig angegrilltem Gemüsepatty

Unser Weintipp: 1 Sauvignon blanc trocken oder 1 Gewürztraminer halbtrocken/feinherb

unsere Burger servieren wir in speziellen, knusprigen
Homestyle-Buns (Sauerteigbrötchen mit Kartoffelflocken), dazu
Pommes frites, Salatbouquet mit Cole Slaw und Cherrytomaten

Für unsere kleinen Gäste

Ritter Siegfried 10,80
Kleines Schweineschnitzel 100g mit Pommes frites und Gemüse,
Ketchup und Mayonnaise

Pumuckel 7,50 ✓
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

Dessert

Kaiserschmarrn 7,90
mit Vanillesauce und Obstgarnitur
Unser Weintipp: 1 Riesling lieblich/edelsüß oder 1 Müller-Thurgau als säurearme Alternative

Warmes Schokoladenküchlein 7,90
mit flüssigem Kern und Mangospiegel
Unser Weintipp: 1 Bacchus-Optima lieblich/edelsüß oder als Rotweinvariante lieblich

Topfenknödel 7,90
mit Vanillesauce
Unser Weintipp: 1 Riesling lieblich/edelsüß oder 1 Müller-Thurgau als säurearme Alternative

Eis

Nussknacker 8,50

2 große Kugeln Carte D'Or Walnusseis, 1 große Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis, Walnussstückchen mit Sahne

Unser Weintipp: 1 Sekt oder 1 Grauburgunder trocken

Schweizer Schokoladenbecher 8,50

2 große Kugeln Carte D'Or Schokoladeneis, 1 große Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis, Schokoladenstückchen mit Sahne

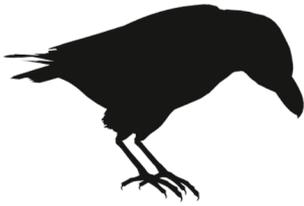
Unser Weintipp: 1 Riesling Fantasie lieblich oder als rote Alternative 1 Portugieser lieblich

3 große Kugeln Carte D'Or Eis 7,00

(Vanille, Schokolade oder Erdbeer)

- 1 große Kugel Carte D'Or Eis 3,00

- Portion Sahne 1,00



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Nachmittagskarte von 12 Uhr bis 18 Uhr

Ziegenkäse

Karamellierter Ziegenkäse mit Pesto und Thymianhonig 16,50 ✓
auf knackigem Salat mit Balsamico-Reduktion
Unser Weintipp: 1 Sauvignon Blanc trocken oder 1 Gewürztraminer halbtrocken/feinherb

Salat

Knackig frische Salate der Saison 13,50 ✓
wahlweise mit Balsamico-, Joghurt- oder Hausdressing
Unser Weintipp: 1 Rivaner trocken oder halbtrocken/feinherb,
1 Rotling feinherb oder 1 Rosé trocken

als „Salat Krähennest“ 18,50
mit gegrillter Hähnchenbrust und Hausdressing
Unser Weintipp: 1 Elbling trocken oder 1 Riesling halbtrocken/feinherb

als „Wellness-Salat“ 17,80
mit geräuchertem Lachs, gerösteten Sonnenblumenkernen und Hausdressing
Unser Weintipp: 1 Weißburgunder trocken oder halbtrocken/feinherb oder 1 Rosé trocken
zu unseren Salaten reichen wir frisches Baguette

Suppe

Tomatencremesuppe 8,50 ✓
mit Basilikumschaum und Mozzarellakugeln - im Weckglas serviert
Unser Weintipp: 1 Gewürztraminer halbtrocken/feinherb oder 1 Bacchus Optima lieblich/edelsüß

Rieslingcremesuppe 8,50 ✓
mit Rieslingwein, Sahne, Karottenstreifen und Rucola
Unser Weintipp: 1 Riesling trocken oder halbtrocken/feinherb

zu unseren Suppen reichen wir frisches Baguette

Nudeln & Kartoffeln

Penne an gehobeltem Grana Padano 14,90 ✓
mit frischem Chili und getrockneten Tomaten
- auch ohne Grana Padano ✓
- mit gebratener Hähnchenbrust 19,80

Unser Weintipp: 1 Weiß/Grauburgunder trocken, Scheurebe trocken,
1 Silvaner trocken oder 1 Spätburgunder Rosé trocken

Große Ofenkartoffel 11,90 ✓
mit Sauerrahm und Salatbukett
Unser Weintipp: 1 Riesling trocken oder 1 Rosé trocken

Toast

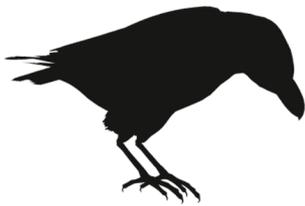
Toast „Krähennest“	16,80
Ragout von Geflügel, Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise auf Toast mit Käse überbacken	
Unser Weintipp: 1 Riesling trocken oder halbtrocken/feinherb, 1 Rotling feinherb oder 1 Rosé trocken	

Flammkuchen

Gemüseflammkuchen	11,80 ✓
mit Rahm, gemischtem Gemüse, Kräuter und Käse	
Unser Weintipp: 1 Riesling trocken, 1 Weißen Burgunder trocken	
Moselländischer Flammkuchen	11,80
mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Trauben und Käse	
Unser Weintipp: 1 Riesling halbtrocken/feinherb, 1 Rotling feinherb oder Rosé trocken	

Eis

Nussknacker	8,50
2 große Kugeln Carte D'Or Walnusseis, 1 große Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis, Walnussstückchen mit Sahne	
Unser Weintipp: 1 Sekt oder 1 Grauburgunder trocken	
Schweizer Schokoladenbecher	8,50
2 große Kugeln Carte D'Or Schokoladeneis, 1 große Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis, Schokoladenstückchen mit Sahne	
Unser Weintipp: 1 Riesling Fantasie lieblich oder als rote Alternative 1 Portugieser lieblich	
3 große Kugeln Carte D'Or Eis	7,00
(Vanille, Schokolade oder Erdbeer)	
- 1 große Kugel Carte D'Or Eis	3,00
- Portion Sahne	1,00



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Wellnessspeisekarte von 12 Uhr bis 18 Uhr

Karamellierter Ziegenkäse mit Pesto und Thymianhonig auf knackigem Salat mit Balsamico-Reduktion	16,50 ✓
Knackig frische Salate der Saison wahlweise mit Balsamico-Joghurt- oder Hausdressing	13,50 ✓
als „Salat Krähenest“ mit gegrillter Hähnchenbrust und Hausdressing	18,50
als „Wellness-Salat“ mit geräuchertem Lachs, gerösteten Sonnenblumenkernen und Hausdressing zu unseren Salaten reichen wir frisches Baguette	17,80
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Mozzarellakugeln - im Weckglas serviert	8,50 ✓
Rieslingcremesuppe mit Rieslingwein, Sahne, Karottenstreifen und Rucola zu unseren Suppen reichen wir frisches Baguette	8,50 ✓
Penne an gehobeltem Grana Padano mit frischem Chili und getrockneten Tomaten - auch ohne Grana Padano - mit gebratener Hähnchenbrust	14,90 ✓ ✓ 19,80
Große Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatbukett	11,90 ✓
Toast „Krähenest“ Ragout von Geflügel, Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise auf Toast mit Käse überbacken	16,80
Gemüseflammkuchen mit Rahm, gemischtem Gemüse, Kräuter und Käse	11,80 ✓
Moselländischer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Trauben und Käse	11,80

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Montag

Vorspeise

Feine Fischauswahl aus Fluss und Meer
mit Dill-Honig-Senfsauce
Gemischte Bratenplatte
mit Essiggemüse und Remouladensauce

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Basilikum

Hauptgerichte

Zartrosa gebratenes Schweinelendchen
am Buffet tranchiert mit Sauce Provence

Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsauce
Gedünstetes Seelachsfilet
in Dillrahmsauce

Vegan/Vegetarisch

Asia-Reispfanne ✓
Gemüsebratlinge ✓

Beilagen

Schwarzwurzeln à la Creme
Romanesco, Reis
Petersilienkartoffeln, Butternudeln

Dessert

Frisches Obst
Verschiedene Mousse oder Cremes
Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Käseplatte

Dienstag

Vorspeise

Zucchini Salat
mit Balkankäse
Rote-Linsen-Salat
mit geräuchertem Forellenfilet

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Eierstich

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rinderhüfte
am Buffet tranchiert mit Sauce Bernaise
Streifen von der Jungsau
in Pfefferrahmsauce
Tilapia Filet
an Weißweinsauce

Vegan/Vegetarisch

Nudelauflauf ✓
Veganes Gemüseschnitzel ✓

Beilagen

Blumenkohl
Erbsen und Babykarotten
Reis, Spätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Frisches Obst
Verschiedene Mousse oder Cremes
Kuchenauswahl
Käseplatte

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Mittwoch

Vorspeise

Pflaumen im Speckmantel
auf Salat
Gemüse-Couscous-Salat
mit geräuchertem Lachs und Tandoorijoghurt

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Gemüsecremesuppe
mit Croutons

Hauptgerichte

Moselländisches Tresterfleisch
vom Schwein
Rinderbraten Burgunder Art
Gegrilltes Filet vom Kap-Seehecht
an Kräuterrahmsauce

Vegan/Vegetarisch

Veganes Schnitzel vom Feld
Blumenkohl-Käse-Knusperbratling ✓

Beilagen

Kräuterkohlrabi, Speckbohnen, Rotkohl
Wedges, Butterreis, Kartoffelklöße

Desserts

Frisches Obst
Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce
Verschiedene Mousse oder Cremes
Käseplatte

Donnerstag

Vorspeise

Krabbencocktail
im Glas
Winzersülze
mit Remouladensauce

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Moselländische Kartoffelcremesuppe
mit Riesling Wein verfeinert

Hauptgerichte

Eifeler Krustenschinken
am Buffet tranchiert mit Altbiersauce
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
Gebackenes Schollenfilet
mit Remouladensauce

Vegan/Vegetarisch

Berner Röstitaler ✓
mit Pilzragout
Vegane Falafelbällchen ✓

Beilagen

Kaisergemüse, Sauerkraut
Kartoffelstampf, Reis

Dessert

Frisches Obst
Verschiedene Mousse oder Cremes
Obstcrumble
mit Vanillesauce
Käseplatte

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Freitag

Vorspeise

Honigmelone
mit luftgetrockneten Schinken
Mariniertes Hähnchenbrustfilet
an grünem Salat und Sweet Chillisauce

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Karottencremesuppe
mit Kokosmilch

Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel
Rindergulasch
Gefüllte Putenbrust „Gärtnerin“
Ganzer pochierter Lachs
mit Rieslingsauce

Vegan/Vegetarisch

Spaghetti ✓
mit getrockneten Tomaten, Chili, Paprika
und Grana Padano ✓
Veganer Backfisch vom Feld ✓

Beilagen

Erbsen und Möhren, Rosenkohl
Dampfkartoffeln, Bunter Reis
Spätzle

Desserts

Frisches Obst
Verschiedene Mousse oder Cremes
Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Käseplatte

Samstag

Vorspeise

Tomaten mit Mozzarella-Bällchen
Matjesfilet
nach „Hausfrauen Art“

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Minimaultaschen

Hauptgerichte

Niedertemperatur gegarte Rinderhüfte
am Buffet tranchiert, dazu Sauce Bernaise
Mini Schnitzel „Wiener Art“
Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“
Edelfischauswahl
in Safransauce

Vegan/Vegetarisch

Mit Spinat gefüllte Tortellini ✓
mit Käse
Blanchierte Blumenkohl-Stücke ✓
mit einer knusprigen BBQ-Panade

Beilagen

Blumenkohl, Rustikales Gemüse
Bunter Reis, Kartoffelgratin
Tagliatelle

Dessert

Frisches Obst
Verschiedene Mousse oder Cremes
Topfenknödel
mit Vanillesauce
Käseplatte

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Sonntag

Vorspeise

Zucchinsalat
mit Balkankäse
Krabbencocktail

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Pilz-Rahm-Suppe

Hauptgerichte

Hunsrucker Spießbraten vom Schwein
am Buffet tranchiert, dazu Zwiebelsauce

Confierte Entenkeule
Gedünstetes Zanderfilet
an Tomatenragout

Vegan/Vegetarisch

Penne Arrabiata ✓
und Grana Padano ✓
Veganes Sellerieschnitzel ✓

Beilagen

Bunte Vichy Karotten, Rotkohl
Kartoffelstampf, Butterreis
Spätzle

Desserts

Frisches Obst
Verschiedene Mousse oder Cremes
Kuchenauswahl
Käseplatte

Getränkekarte

Softgetränke, Biere und Kaffee

alkoholfreie Getränke

Coca Cola	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Coca Cola Zero	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Fanta (Orangenlimonade)	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Sprite	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Spezi (Cola mit Fanta)	0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Rhodius oder Gerolsteiner	Flasche 0,25 l	3,20	Flasche 0,50 l	4,90
Rhodius oder Gerolsteiner			Flasche 0,75 l	6,90
Rhodius oder Gerolsteiner, still	Flasche 0,25 l	3,20	Flasche 0,75 l	6,90
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,20 l	3,90	Krämer Traubensaft weiß	Flasche 0,20 l 3,90
Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,90	Apfelsaftschorle	Glas 0,40 l 5,20
Schweppes Ginger-Ale	0,20 l	3,90	Johannisbeerschorle	Glas 0,40 l 5,80
Granini Apfelsaft	0,20 l	3,90	Traubensaftschorle	Glas 0,40 l 5,80
Granini Orangensaft	0,20 l	3,90	Rhabarbarschorle	0,33 l 3,50
Granini Johannisbeer-Nektar	0,20 l	3,90	Fuze Eistee	0,33 l 3,50
Granini Traubensaft rot	0,20 l	3,90		

Biere

Warsteiner vom Fass	0,25 l	3,50	0,50 l	5,90
Alster (Warsteiner mit Zitronenlimonade)	0,25 l	3,50	0,50 l	5,90
Schuss (Warsteiner mit Malzbier)	0,25 l	3,50	0,50 l	5,90
Warsteiner Radler, alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,90
Warsteiner fresh, alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,90
Frankenheimer Alt			Flasche 0,33 l	3,90
Malzbier			Flasche 0,33 l	3,90
König Ludwig Hefeweizen, hell vom Fass			0,50 l	5,90
König Ludwig Hefeweizen, dunkel			Flasche 0,50 l	5,90
König Ludwig Hefeweizen, Kristall			Flasche 0,50 l	5,90
König Ludwig Weizen, alkoholfrei			Flasche 0,50 l	5,90

warme Getränke

Tasse Kaffee	3,00	Cappuccino cremissimo	3,80
Kännchen Kaffee	5,20	mit Sahnehaube	
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00	Latte Macchiato	4,20
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,20	ital. Kaffeespezialität in drei Schichten	
Espresso	3,00	Latte Macchiato Flavour	5,50
Doppelter Espresso	5,20	mit Eierlikör oder Amaretto	
Espresso Macchiato	3,50	Café au lait	4,20
Cappuccino classic	3,80	Milchkaffee ^{10/12}	
mit aufgeschäumter Milch			
Irish Coffee	8,50	Rüdesheimer Kaffee	8,50
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,00	Russische Schokolade	8,50
Kännchen heiße Schokolade mit Sahne	7,00	mit einem Schuss Rum	
Glühwein rot	5,50	Glühwein weiß	5,00

Tee

Glas	3,80	Kännchen	6,00
(Schwarzer-, Grüner-, Rooibos-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte- oder Kräutertee)			

Preise sind in Euro und Inklusivpreise. Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Schoppen von der Mosel

-Weine enthalten Sulfite-

Mitnahme *

1)	Mosel - Riesling Qualitätswein trocken	Glas	0,20 l	5,20	
2)	Mosel - Riesling Qualitätswein halbrocken	Glas	0,20 l	5,20	
3)	Mosel - Riesling Qualitätswein lieblich	Glas	0,20 l	5,20	
4)	Weißweinschorle (trocken, halbtrocken & mild)	Glas	0,20 l	4,70	
5)	Rotwein- & Rotlingschorle (trocken, halbtrocken & mild)	Glas	0,20 l	4,90	

Riesling trocken

56)	Mosel - Pommern 2022er Riesling vom grauen Schiefer 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,8 g/l; Fruchtsäure: 7,6 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 24,50	12,90
75)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2023er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese Heinz Dehren	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 25,50	11,50
78)	Mosel - Bremm 2022er Calmont Riesling 12,5 Vol. %; Restsüße: 9,9 g/l; Fruchtsäure: 7,0 g/l VEGAN Günter Leitzgen		0,75 l	26,50	12,50
85)	Mosel - Zell-Merl 2022er Riesling Hochgewächs Selection 11,5 Vol. %; Restsüße: 8,0 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 24,50	11,50
88)	Mosel - Pünderich 2022er Pündericher Riesling vom roten Schiefer VDP.ORTSWEIN 11,0 Vol. %; Restsüße: 6,7 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l Clemens Busch, VDP	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	5,00 9,50 29,50	19,00
90)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Blauschiefer Riesling 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l Dr. Loosen, VDP	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 25,50	14,00

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Mitnahme *

97)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Bernkastel-Kues Riesling Alte Reben VDP.ORTSWEIN 11,0 Vol. %; Restsüße: 11,2 g/l; Fruchtsäure:8,5 g/l Wwe. Dr. Thanisch, Erben Thanisch, VDP			0,75 l	27,50	15,90
101)	Mosel - Lieser 2022er Schloss Lieser Kabinettstück Riesling VDP.GUTSWEIN 11,5 Vol. % Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	Glas	0,10 l	4,50		
		Glas	0,20 l	8,50		
			0,75 l	28,50		15,50
104)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Kehrnagel Riesling No 16 12,9 Vol. %; Restsüße: 7,0 g/l; Fruchtsäure:6,6 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,50		
		Glas	0,20 l	8,50		
			0,75 l	28,50		15,50
108)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Grünhäuser Riesling VDP.ERSTES GEWÄCHS 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,0 g/l; Fruchtsäure:8,4 g/l Maximin Grünhaus, VDP			0,75 l	33,50	23,50
112)	Saar - Kanzem 2021er Max Riesling VDP.GUTSWEIN 11,5 Vol. %; Restsüße: 6,5 g/l; Fruchtsäure:7,0 g/l von Othegraven, VDP	Glas	0,10 l	4,50		
		Glas	0,20 l	8,50		
			0,75 l	27,50		13,50
117)	Saar - Wiltingen 2022er Saarburger Riesling VDP.GUTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 5,9 g/l; Fruchtsäure:7,0 g/l VEGAN van Volxem, VDP			0,75 l	31,50	17,90
123)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm "vom Kieselgallenschiefer" VDP.ORTSWEIN 13,0 Vol. %; Restsüße: 4,9 g/l; Fruchtsäure:8,9 g/l Matthias Müller, VDP			0,75 l	27,50	14,50

„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse“

Salvador Dali

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Großes Gewächs

der Weingüter von VDP und Bernkasteler Ring

Mitnahme *

203)	Mosel - Wittingen 2021er Winitger Röttgen Riesling GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING 12,0 Vol. %; Restsüße: 7,3 g/l; Fruchtsäure:6,5 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	0,75 l	39,00	26,00
216)	Mosel - Zell-Merl 2022er Merler Fettgarten Riesling GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,8 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	0,75 l	39,50	27,00
229)	Mosel - Bernkastel-Kues 2021er Wehlener Sonnenuhr Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS Dr. Loosen, VDP	0,75 l	43,50	32,00

Riesling halbtrocken & feinherb

303)	Mosel - Wittingen 2022er Brückstück Riesling Kabinett feinherb 10,5 Vol. %; Restsüße: 17,1 g/l; Fruchtsäure:6,0 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,00 7,50 10,50
307)	Mosel - Pommern 2022er Vom Grauen Schiefer Riesling feinherb 11,5 Vol. %; Restsüße: 16,1 g/l; Fruchtsäure:8,0 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	0,75 l	25,50	12,90
318)	Mosel - Ellenz 2023er Riesling Classic 11,0 Vol. %; Restsüße: 13,4 g/l; Fruchtsäure:6,8 g/l Heinrich Basten	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 21,50	4,00 6,90 6,80
340)	Mosel - Zell-Merl 2022er Riesling Hochgewächs Selection feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 17,7 g/l; Fruchtsäure:6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,00 7,50 11,50

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Mitnahme *

352)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb VDP.GROSSE LAGE 10,0 Vol. %; Restsüße: 21,5 g/l; Fruchtsäure:8,1 g/l Wwe. Dr. Thanisch, Erben Thanisch, VDP	0,75 l	32,50	18,50
357)	Mosel - Lieser 2022er Riesling "SL" feinherb Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	0,75 l	23,50	11,90
363)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett No 11 feinherb 10,9 Vol. %; Restsüße: 24,0 g/l; Fruchtsäure:6,9 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring	0,75 l	27,50	14,50
373)	Saar - Wiltingen 2022er Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb VDP.GUTSWEIN 9,5 Vol. %; Restsüße: 24,5 g/l; Fruchtsäure:7,4 g/l VEGAN van Volxem, VDP	0,75 l	28,50	14,90
378)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm Riesling Alte Reben feinherb VDP.ORTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 17,8 g/l; Fruchtsäure:9,1 g/l Matthias Müller, VDP	0,75 l	25,50	14,50

Riesling lieblich & edelsüß

403)	Mosel - Winingen 2022er Winingener Brückstück Riesling Kabinett fruchtig 7,5 Vol %; Restsüße: 57,8 g/l; Fruchtsäure:8,3 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	Glas Glas	0,10 l 0,20 l	4,00 7,50	
			0,75 l	24,50	10,50
415)	Mosel - Bruttig-Fankel 2023er Bruttiger Götterlay Fantasie Riesling Hochgewächs edelsüß 7,8 Vol. %; Restsüße: 112,0 g/l; Fruchtsäure:7,4 g/l Klein-Götz	Glas Glas	0,10 l 0,20 l	4,50 7,50	
			0,75 l	24,50	10.00
420)	Mosel - Ellenz 2022er Rüberberger Domherrenberg Riesling Spätlese lieblich 8,1 Vol. %; Restsüße: 62,0 g/l; Fruchtsäure:7,9 g/l Heinrich Basten	Glas Glas	0,10 l 0,20 l	4,00 7,50	
			0,75 l	24,50	8,50

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Mitnahme *

430)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Valwiger Herrenberg Riesling Auslese Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	8,00	
			0,75 l	26,00	11,80
441)	Mosel - Zell-Merl 2021er Merler Königslay Spätlese fruchtig 8,0 Vol. %; Restsüße: 79,8 g/l; Fruchtsäure:8,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring		0,75 l	28,50	14,50
470)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett VDP.GROSSE LAGE 8,0 Vol. % Dr. Loosen, VDP		0,75 l	28,50	16,50
471)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Dr. Loosen, VDP		0,75 l	32,50	21,00
505)	Mosel - Lieser 2022er Goldtröpfchen Kabinett Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP		0,75 l	33,50	19,00
521)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett No 9 lieblich 8,3 Vol. %; Restsüße: 66,4 g/l; Fruchtsäure:7,7 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring		0,75 l	27,50	14,50
531)	Saar - Kanzem 2022er Großer Herrenberg Riesling Kabinett feinfruchtig VDP.GROSSE LAGE 7,5 Vol. %; Restsüße: 49,0 g/l; Fruchtsäure:11,0 g/l von Othegraven, VDP		0,75 l	32,50	19,00
550)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm Riesling Kabinett fruchtsüß VDP.ORTSWEIN 9,5 Vol. %; Restsüße: 47,1 g/l; Fruchtsäure:9,9 g/l Matthias Müller, VDP		0,75 l	25,50	14,50

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Weißweine trocken, halbtrucken & lieblich

andere Rebsorten als Riesling

Weißer Burgundersorten

Mitnahme *

Auxerrois - Gelbburgunder

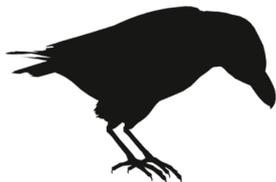
604)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg)				
	2022er Coteaux de Schengen Auxerrois La Selection 12 trocken				
	12,0 Vol. %; Restsüße: 8,4 g/l; Fruchtsäure: 5,2 g/l	Glas	0,10 l	4,50	
	Henri Ruppert	Glas	0,20 l	8,50	
			0,75 l	27,50	13,50

Chardonnay

612)	Mosel - Pommern				
	2022er Chardonnay trocken				
	12,5 Vol. %; Restsüße: 7,0 g/l; Fruchtsäure: 7,2 g/l	Glas	0,10 l	4,00	
	Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	10,90
616)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf				
	2019er Chardonnay trocken Barrique				
	Heinz Dehren		0,75 l	34,50	19,50

Graue Burgunder - Pinot gris

625)	Mosel - Ellenz				
	2023er Grauburgunder trocken				
	12,6 Vol. %; Restsüße: 7,1 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l	Glas	0,10 l	4,00	
	Heinrich Basten	Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	8,50
632)	Baden - Kaiserstuhl - Burkheim				
	2021er Burkheimer Feuerberg Grauburgunder trocken				
	VDP.ERSTE LAGE				
	12,5 Vol. %; Restsüße: 1,4 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l				
	Bercher, VDP		0,75 l	34,50	19,00
633)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg)				
	2020er Wintrange Felsberg Pinot Gris trocken				
	13,5 Vol. %; Restsüße: 7,4 g/l; Fruchtsäure: 6,3 g/l				
	Henri Ruppert		0,75 l	34,50	21,00



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Weißburgunder - Pinot blanc

Mitnahme *

646) Mosel - Bruttig-Fankel 2022er Bruttiger Pinot Blanc Classic 14,0 Vol.%; Restsüße: 8,2 g/l; Fruchtsäure:4,5 g/l Klein-Götz		0,75 l	24,50	9,50
650) Mosel - Zell-Merl 2022er Weißburgunder Selection trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,7 g/l; Fruchtsäure:4,9 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 24,50	10,20
653) Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2021er Coteaux de Schengen Pinot Blanc trocken élevée en grand fût de chêne 12,5 Vol. %; Restsüße: 4,0 g/l; Fruchtsäure:5,3 g/l Henri Ruppert		0,75 l	34,50	20,40
654) Baden - Kaiserstuhl - Burkheim 2021er Sasbacher Limburg Weißburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 0,2 g/l; Fruchtsäure:6,8 g/l Bercher, VDP		0,75 l	34,50	19,00
660) Mosel - Ellenz 2022er Weißer Burgunder halbtrocken 13,5 Vol. %; Restsüße: 10,8 g/l; Fruchtsäure:6,9 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 23,50	7,30

Bacchus

665) Mosel - Ellenz 2022er Bacchus-Optima Ellenzer lieblich 8,5 Vol. %; Restsüße: 76,7 g/l; Fruchtsäure:6,5 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 6,50 22,50	7,00
---	--------------	----------------------------	-----------------------	------

Elbling

670) Mosel - Bruttig-Fankel 2023er Bruttiger Elbling Alte Reben trocken 13,5 Vol. %; Restsüße: 6,3 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Klein-Götz	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 7,50 23,50	9,00
---	--------------	----------------------------	-----------------------	------

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Mitnahme *

671)	Mosel - Nittel 2022er Elbling Classic - vom Muschelkalk 11,5 Vol. %; Restsüße: 10,7 g/l; Fruchtsäure:6,2 g/l Hubertus M. Apel				
			0,75 l	22,50	8,90

Gewürztraminer

685)	Mosel - Ellenz 2023er Gewürztraminer feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 10,8 g/l; Fruchtsäure:6,9 g/l Heinrich Basten				
		Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	8,50

Kerner

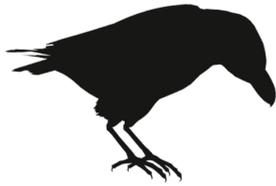
690)	Mosel - Ellenz 2023er Kerner lieblich 9,0 Vol. %; Restsüße: 64,9 g/l; Fruchtsäure:6,7 g/l Heinrich Basten				
			0,75 l	22,50	7,00

Rivaner - Müller-Thurgau

700)	Mosel - Ellenz 2023er Rivaner trocken 12,2 Vol.%; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure:6,4 g/l Heinrich Basten				
		Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,50	
			0,75 l	21,50	7,50
702)	Mosel - Ellenz 2022er Ellenzer Rivaner halbtrocken 12,0 Vol. %; Restsüße: 15,6 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn				
		Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,50	
			0,75 l	21,50	6,80
705)	Mosel - Ellenz 2023er Müller-Thurgau lieblich 10,0 Vol. %; Restsüße: 58,8 g/l; Fruchtsäure:7,0 g/l Heinrich Basten				
			0,75 l	22,50	6,80

Sauvignon Blanc

710)	Mosel - Ellenz 2023er Sauvignon Blanc trocken 12,0 Vol.%; Restsüße: 8,4 g/l; Fruchtsäure:7,1g/l Heinrich Basten				
		Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	8,50



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Scheurebe

Mitnahme *

715) Franken - Würzburg 2022er Würzburger Scheurebe Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN 10,0 Vol. %; Restsüße: 18 g/l; Fruchtsäure:6,4 g/l Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,50	
		0,75 l	26,50	14,50

Silvaner

720) Franken - Volkach 2022er Just Silvaner trocken VDP.GUTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 6,2 g/l; Fruchtsäure:6,3 g/l Horst Sauer, VDP	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,50	
		0,75 l	24,50	12,50
723) Franken - Würzburg 2022er Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE 13,5 Vol. %; Restsüße: 0,2 g/l; Fruchtsäure:6,1 g/l Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP				
		0,75 l	31,50	16,50
741) Mosel - Pommern 2022er Sinfonie feinherb Cuvée Blanc feinherb 12,0 Vol. %; Restsüße: 14,0 g/l; Fruchtsäure:6,6 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,50	
		0,75 l	24,50	10,90

„Das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken“

Johann Wolfgang von Goethe



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Rotling, Rosé & Weißherbst

Rotling

Mitnahme *

804) Mosel - Ellenz

2023er Rotling feinherb

11,0 Vol. %; Restsüße: 22,4 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,50

0,75 l 21,50

7,50

Rosé

808) Mosel - Ellenz-Poltersdorf

2022er Spätburgunder Rosé feinherb

12,50 Vol. %; Restsüße: 22,0 g/l; Fruchtsäure: 5,6 g/l

Heinz Dehren

0,75 l 23,50

7,50

810) Mosel - Nittel

2022er Roter Ebling Rosé feinherb

11,0 Vol. %; Restsüße: 16,6 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l

Hubertus M. Apel

0,75 l 23,50

8,90

Weißherbst

815) Mosel - Ellenz

2022er Spätburgunder Weißherbst trocken

13,5 Vol. %; Restsüße: 7,5 g/l; Fruchtsäure: 6,0 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 22,50

6,80

„Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien die Schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.“

Plutarch



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Rotwein

Spätburgunder, Frühburgunder - Pinot Noir

Mitnahme *

823) Mosel - Ellenz 2023er Spätburgunder trocken Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,00	
		0,75 l	23,50	7,50
826) Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Spätburgunder trocken im Holzfass gereift Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,50	
		0,75 l	25,50	10,00
827) Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2022er Coteaux de Schengen Mosel Pinot Noir Barrique trocken 14,5 Vol. %; Restsüße: 0,0 g/l; Fruchtsäure:5,6 g/l Henri Ruppert				
		0,75 l	36,50	26,00
833) Baden - Kaiserstuhl - Burkheim 2018er Sasbacher Limburg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 2,1 g/l; Fruchtsäure:5,7 g/l Bercher, VDP				
		0,75 l	41,50	27,00

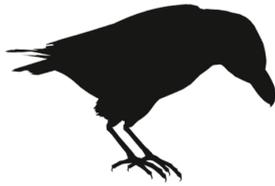
Blaifränkisch

838) Franken - Würzburg 2021er Würzburger Stein Blaifränkisch trocken im Barrique gereift VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 0,5 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP	Glas	0,10 l	5,00	
	Glas	0,20 l	9,00	
		0,75 l	29,50	21,00

Dornfelder

844) Mosel - Ellenz 2023er Mosel Dornfelder trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure:5,5 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,00	
		0,75 l	23,50	7,50
846) Mosel - Ellenz 2019er Dornfelder Barrique trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 5,0 g/l; Fruchtsäure:5,6 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn				
		0,75 l	28,50	13,50

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Merlot

Mitnahme *

853) Pfalz - Ellenz

2022er Merlot trocken

14,0 Vol. %; Restsüße: 2,0 g/l; Fruchtsäure:4,8 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 24,50

8,50

Portugieser

856) Pfalz - Ellenz

2022er Portugieser lieblich

12,5 Vol. %; Restsüße: 36,9 g/l; Fruchtsäure:4,8 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,00

0,75 l 23,50

7,50

Schwarzriesling

Mitnahme *

859) Mosel - Ellenz-Poltersdorf

**2022er Fuhrmann's Schwarzriesling trocken
im Eichenfass gereift**

13,0 Vol. %; Restsüße: 6,1 g/l; Fruchtsäure:5,1 g/l

Fuhrmann-Burg

0,75 l 26,50

11,50

Cuvée

863) Mosel - Ellenz

2022er Rubin halbtrocken

11,5 Vol. %; Restsüße: 12,4 g/l; Fruchtsäure:5,0 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,00

0,75 l 23,50

7,50

„Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.“

Wilhelm Busch



Restaurant Corvus

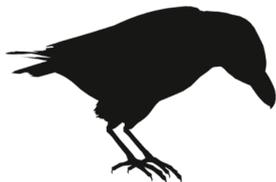
Corvus latein. für Krähe masculin

Secco & Sekt

				Mitnahme *
901) Piccolo trocken		0,2 l	6,50	
902) Mosel - Moselstern Weinbergpfirsich-Secco	Glas	0,10 l	3,30	
		0,75 l	17,50	7,50
903) Mosel - Ellenz-Poltersdorf Mosel Riesling Secco trocken Schinnen-Boos	Glas	0,10 l	3,50	
		0,75 l	21,00	7,50
905) Sekt Hausmarke, trocken	Glas	0,10 l	3,90	
		0,75 l	21,50	9,50
910) Mosel - Ellenz Riesling Winzersekt halbtrocken - klassische Flaschengärung 12,5 Vol. % Heinrich Basten		0,75 l	26,50	9,50
911) Mosel - Ellenz Riesling Winzersekt trocken - klassische Flaschengärung 12,5 Vol. % Heinrich Basten		0,75 l	26,50	9,50
913) Mosel - Bremm Elbling Sekt brut - klassische Flaschengärung 12,0 Vol. % Günter Leitzgen		0,75 l	29,50	16,50
914) Mosel - Zell-Merl KALLFELZ Riesling Sekt brut - traditionelle Flaschengärung 12,0 Vol. % Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring		0,75 l	28,50	14,50

*„Für Sorgen sorgt das liebe Leben.
Und Sorgenbrecher sind die Reben.“*

Johann Wolfgang von Goethe



Restaurant Corvus

Corvus latein. für Krähe masculin

Champagner

			Mitnahme *
950) Frankreich			
Champagner Moët & Chandon brut Imperial	0,75 l	79,00	59,00
	951) 0,375 l	47,50	39,50
952) Frankreich			
Champagner Veuve Clicquot	0,75 l	89,00	75,00
	953) 0,375 l	54,00	46,00
954) Frankreich			
Champagner Dom Perignon	0,75 l	325,00	285,00
955) Frankreich			
Champagner Pieper Heidsieck	0,75 l	69,00	59,00

*Ohne Champagner kann ich nicht leben.
Bei Siegen verdiene ich ihn, und bei Niederlagen brauche ich ihn."*
Napoleon I. Bonaparte

Getränkete Karte

Digestifs und Cocktails

Obstbrände - Digestifs

Jobelius-Moselwappenbrand

Wald Himbeergeist, 40%	2 cl	3,50	Mirabelle, 40%	2 cl	3,50
Kirschwasser, 40%	2 cl	3,50	Zwetschge, 40%	2 cl	3,50
Williams Birne, 40%	2 cl	3,50	Obstbrand, 37,5%	2 cl	3,30

Schladerer

Himbeergeist, 42%	2 cl	4,50	Williams Birne, 42%	2 cl	4,50
Kirschwasser, 42%	2 cl	4,50	Mirabelle, 42%	2 cl	4,50

Scheibel Classic

Waldhimbeergeist, 2 J. gelagert, 43%	2 cl	4,50	Altes Pflümle, 3 J. gelagert, 43%	2 cl	4,50
Williams Christ, 3 J. gelagert, 40%	2 cl	4,50			

Scheibel Edles Fass im Holzfass gereift

Williamsbrand, 40%	2 cl	5,80	Haselnuss, 40%	2 cl	5,80
Gold-Marillen Brand, 41%	2 cl	5,80	Nussler, 40%	2 cl	5,80

Scheibel Alte Zeit

Edel Williams, 40%	2 cl	7,80	Wild Himbeerbrand, 41%	2 cl	9,80
Walnussgeist, 43%	2 cl	7,80	Gelbe Bergpflaume, 44%	2 cl	9,80
Nancy Mirabelle, 44%	2 cl	7,80			

Ziegler

Walnussgeist, 43%	2 cl	7,00	Wildkirsche Nr. 1, 43%	2 cl	11,00
Williamsbirnenbrand, 43%	2 cl	7,00			

Eau de vie

Morand Williamine, Schweiz, 43%	2 cl	5,50	Framboise, 45%	2 cl	4,50
Poire Williams, Elsass, 40%	2 cl	4,50	Mirabelle, 40%	2 cl	4,50

Kräuterschnaps und Magenbitter

Kümmerling, 35%	2 cl	3,80	Fernet Branca, 39%	2 cl	3,80
Underberg, 35%	2 cl	3,80	Fernet Menta, 28%	2 cl	3,80
Moselfeuer, 32%	2 cl	3,80	Hierbas Tunel, (Kräuterlikör m. Anis), 22%	2 cl	3,80
Jägermeister, 35%	2 cl	3,80	Becherovka, 38%	2 cl	3,80
Ramazzotti, 30%	2 cl	3,80	Averna, 40%	2 cl	3,80
Ramazzotti Aperitivo Rosato, 15%	2 cl	3,80			

Grappa & Co.

Italien

Grappa Cellini Oro, 38%	2 cl	3,80	Grappa Nonino, Lo Chardonnay, 41%	2 cl	5,50
Grappa Julia Superiore, 38%	2 cl	3,80	Grappa di Barolo	2 cl	5,00
Vecchia Grappa di Prosecco, 42%	2 cl	4,80	2 J. im Fass gelagert, 43%		

Deutschland

Moselresterbrand, 37,5%	2 cl	3,30	Moselhefebrand, 40%	2 cl	3,30
-------------------------	------	------	---------------------	------	------

Anis

Ouzo, 40%	2 cl	3,80	Yeni Raki, 45%	2 cl	3,80
Sambuca Molinari, 40%	2 cl	3,80			

Aquavit

Bommerlunder, 38%	2 cl	3,80	Aalborg Jubiläums Aquavit, 42%	2 cl	4,60
Malteser Kreuz, 40%	2 cl	4,60	Linie Aquavit, 41,5%	2 cl	4,60

Wodka

Gorbatschow, Russland, 37%	2 cl	3,80	Finlandia, Finnland, 40%	2 cl	4,00
Moskovskaya, Russland, 40%	2 cl	4,00	Spirit of Santa, Finnland, 40%	2 cl	4,80
Russian Standard, Russland, 40%	2 cl	4,00	Grey Goose, Frankreich, 40%	2 cl	4,80
Stolichnaja Elite, Lettland, 40%	2 cl	6,50	Cîroc, Frankreich, 40%	2 cl	6,00
Grasovka mit Büffelgras, Polen, 40%	2 cl	4,00	Iceberg, Canada, 40%	2 cl	4,80
Absolut, Schweden, 40%	2 cl	4,00			

Tequila

Sierra Silver, 38%	2 cl	3,80	Sierra antiguo, alter Tequila, 40%	2 cl	4,20
Sierra Gold, 38%	2 cl	3,80			

Korn & Wacholder

Doppel-Korn, 38%	2 cl	3,50	Doppel-Wacholder, 38%	2 cl	3,50
------------------	------	------	-----------------------	------	------

Gin

England

Gordon's London Dry Gin, 37,5%	4 cl	6,80	Tanqueray, alkoholfrei	4 cl	8,80
Beefeater, 47%	4 cl	8,80	Hendrick's Gin, 44%	4 cl	8,80
Gin Bombay Sapphire, 40%	4 cl	7,80	The London Gin No.1, 47%	4 cl	8,80
Tanqueray No. Ten, 47,3%	4 cl	8,80			

Spanien & Deutschland

Gin Mare, Spanien, 42,7%	4 cl	8,80	Wajos Gin Rouge, Mosel Dry Gin, 42%	4 cl	8,80
Elephant Gin, Deutschland, 45%	4 cl	8,80	Siegfried, Rheinland Dry Gin, 41%	4 cl	8,80

Gin Tonic & Co. Als Longdrink (0,20 l) berechnen wir einen Aufschlag von **2,00**

Whisky & Whiskey

Bourbon

Jim Beam, Kentucky, 40%	4 cl	6,80	Jack Daniels Single Barrel	4 cl	9,80
Four Roses, Kentucky, 40%	4 cl	7,80	Tennessee, 45%		
Jack Daniels, Tennessee, 40%	4 cl	7,80	Woodford Reserve, Kentucky, 43,2%	4 cl	11,80

Canadian

Canadian Club, 40%	4 cl	7,80	Seagram's Seven 7 Crown, 40%	4 cl	7,80
--------------------	------	------	------------------------------	------	------

Scotch

Ballentines, 40%	4 cl	7,80	Chivas Regal, 12 J. alt, 40%	4 cl	8,50
J & B (a blend of old scotch), 40%	4 cl	7,80			

Johnnie Walker

Red Label, 40%	4 cl	6,80	Gold Label, 18 J. alt, 40%	4 cl	14,80
Black Label, 12 J. alt, 40%	4 cl	8,50	Blue Label, im Stil des 19. Jh., 40%	4 cl	23,80
Green Label, 15 J. alt, 43%	4 cl	10,80			

Preise sind in Euro und Inklusivpreise. Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.

Malt Whisky – Single Malt

Laphroaig, 10 J. alt, 40%	4 cl	9,50
Cardhu, 12 J. alt, 40%	4 cl	10,50
Dimple, 40%	4 cl	8,50

Dimple, 15 J. alt, 40%	4 cl	11,50
Glenmorangie The Original Highland Single Malt, 10 J. alt, 40%	4 cl	11,50

Glenfiddich Single Malt

12 Jahre alt, 40%	4 cl	9,80
15 Jahre alt, 40%	4 cl	11,80

18 Jahre alt, 40%	4 cl	15,80
-------------------	------	-------

The Glenlivet Highland Single Malt

12 Jahre alt, 40%	4 cl	9,80
15 Jahre alt, 40%	4 cl	11,80

18 Jahre alt, 40%	4 cl	16,80
21 Jahre alt, 40%	4 cl	23,80

Irish

Jameson (old Irish Whiskey), 40%	4 cl	7,80
Tullamore, 40%	4 cl	7,80

Bushmills Malt, 10 J. alt, 40%	4 cl	9,80
--------------------------------	------	------

Whiskylikör

Southern Comfort, 35%	4 cl	7,50
-----------------------	------	------

Drambuie, 40%	4 cl	7,50
---------------	------	------

Weinbrand, Cognac und Brandy

Deutscher Weinbrand

Scharlachberg, 34%	2 cl	3,80
Mariacron, 36%	2 cl	3,80
Chantré, 36%	2 cl	3,80

Asbach Uralt, 38%	2 cl	4,80
Asbach Selection, 21 J. alt, 40%	2 cl	12,00
Alter Mosel Rieslingbrand, 37%	2 cl	4,70

Französischer Cognac

Hennessy, 40%	2 cl	5,80
Hennessy, XO, 40%	2 cl	15,80
Martell VSOP, 40%	2 cl	6,50
Martell XO, 40%	2 cl	16,80
Remy Martin VSOP, 40%	2 cl	6,50
Remy Martin XO, 40%	2 cl	15,80

Otard VSOP, 40%	2 cl	6,50
Otard XO, 40%	2 cl	15,80
Otard 1795, 40%	2 cl	28,50
Courvoisier VSOP, 40%	2 cl	5,80
Courvoisier XO, 40%	2 cl	13,80

Italienischer Weinbrand

Vecchia Romagna, 38%	2 cl	4,50
----------------------	------	------

Griechischer Weinbrand

Metaxa 5 Sterne, 38%	2 cl	4,50
----------------------	------	------

Metaxa 7 Sterne, 40%	2 cl	5,50
----------------------	------	------

Spanischer Brandy

Osborne Veterano, 30%	2 cl	4,50
Osborne Nr. 103, 30%	2 cl	4,50

Carlos I, Grande Reserva, 40%	2 cl	5,50
Conde de Osborne, Reserva, 40.5%	2 cl	6,50

Calvados

Dauphin Fine, Pays d'Auge, 40%	2 cl	5,00
--------------------------------	------	------

Rum

Szene, White oder Brown, 37,5%	2 cl	3,50
Bacardi, White oder Black, 37,5%	2 cl	4,00
Bacardi Oakhard, 35%	2 cl	5,50
Bacardi Reserva, 8 J. alt, 40%	2 cl	5,50

Havana Club, 7 J. alt, 40%	2 cl	5,00
Chachaca Pitu, Zuckerrohrbrand, 40%	2 cl	4,00
Zacapa XO, 21 J. alt, 40%	2 cl	11,80
El Dorado, 21 J. alt, 43%	2 cl	12,80

Preise sind in Euro und Inklusivpreise. Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.

Liköre

Weinbergpfirsichlikör, 18%	2 cl	3,80	Kahlua, 20%	2 cl	3,80
Traubenlikör, 20%	2 cl	3,80	Sheridan, Kaffeelikör schwarzweiß, 15%	2 cl	3,80
Edelkirschlikör, 16%	2 cl	3,80	Verporten Eierlikör, 14%	2 cl	3,80
Aprikosenlikör, 24 %	2 cl	3,80	Dom Benedictine, 40%	2 cl	5,00
Berliner Luft, Pfefferminzlikör, 18%	2 cl	3,80	Cointreau, 40%	2 cl	5,00
Amaretto di Saronno, 28%	2 cl	3,80	Grand Marnier, 40%	2 cl	5,00
Malibu, 21%	2 cl	3,80	Likör 43, 20%	2 cl	3,80
Baileys, 17%	2 cl	3,80			

Mixgetränke

Mixgetränk mit 4 cl folgender Spirituosen:			0,20 l	7,50
Szene Wodka, Szene Gin, Whisky, Szene Weinbrand, Rum, Campari, Pernod, Doppel-Korn, Batida oder Likör 43				
wahlweise mit:				
Soda, Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic, Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte oder Milch				
Jack Daniels Cola			0,20 l	9,80

Cocktails

Long Island Ice Tea	11,00	Strawberry Margarita	11,00
Wodka, Tequila, weißer Rum, Orangenlikör, Gin, Triple Sec Curaçao, Limone, Cola		Tequila, Triple Sec Curaçao, Limone, Erdbeersirup, Orangensaft	
Mai Tai	11,00	Swimming Pool	11,00
Jamaica Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Limone, Orangensaft		Wodka, weißer Rum, Curaçao Blue, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft	
Pina Colada	11,00	Tequila Sunrise	11,00
Jamaica Rum, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft		Tequila, Grenadine, Orangensaft	
Sex on the Beach	11,00	Zombie	11,00
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Ananas- und Orangensaft		Jamaica Rum, Wodka, Aprocot-Brandy, Limone, Orangensaft	

alkoholfreie Cocktails

Grand Slam	9,00	Coconut Kiss	9,00
3 Waldfrüchte und Beeren, Orangensaft		Coconut Cream, Sahne, Ananassaft	
Sportsman	9,00	Peach Dream	9,00
4 exotische Früchte, Maracuja, Papaya, Mango, Pfirsich, Orangensaft		Coconut Cream, Pfirsich, Sahne, Orangensaft	
Big Apple	9,00		
Apfel, Minze, Orangensaft			