

Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen im Hotel Pohl – zum Rosenberg
seit 1876 sind das Hotel und Restaurant in den Händen unserer Familie.

Wir laden Sie dazu ein in angenehmer, freundlicher Atmosphäre in unserem Restaurant oder auf unserer Terrasse zu verweilen.

Genießen Sie frisch zubereitete Speisen aus unserer Küche.

Für die Zubereitung nutzen wir saisonale und regionale Produkte von Mosel, Eifel und Hunsrück.

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Moselwein.

Wir und unser Team tun unser Bestes für Ihr Wohl. Falls Sie Anregungen oder Kritik haben, teilen Sie uns diese bitte ohne Zögern mit, damit wir uns stetig weiterentwickeln können.

Vielen Dank für Ihren Besuch und angenehme Stunden in unserem Haus wünschen,

Familie Pohl und das gesamte Team.

Öffnungszeiten der Küche
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
und von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr

“ Der Feind
des genießenden
Menschen
ist die Zeit.”
. . . jedes Gericht braucht
aber seine Zeit.

Um Ihnen diese Wartezeit zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen einen Aperitif!

Martini weiß	5 cl	€ 2,80
Martini rot	5 cl	€ 2,80
Sherry dry	5 cl	€ 3,30
Sherry medium	5 cl	€ 3,30
Hausaperitif (Sekt mit Sirup aus Orangenlikör und Limette)	0,1l	€ 4,20
Kir Royal	0,1l	€ 4,40
Aperol Spritz	0,1l	€ 4,40
Hugo	0,1l	€ 4,40
Campari ⁽¹⁾ - Soda	4 cl	€ 3,20
Campari ⁽¹⁾ – Orange	4 cl	€ 3,60

(1) mit Farbstoff

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Ei	€ 4,00
Gulaschsuppe hausgemachte Suppe mit Rindfleisch, Paprika, Gemüsegewürfen und Brot	€ 4,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	€ 5,20
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	€ 9,80
Hausgemachte Frühlingsrollen mit einer süßen Chilisoße an Blattsalat	€ 7,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	€ 9,80

Kleine Gerichte

Käsebrot Graubrot mit Butterkäse, Zwiebeln und Tomaten garniert	€ 7,70
Schinkenbrot roh Eifeler Landschinken garniert mit Remouladensoße Gurken und Tomaten	€ 8,50
Schinkenbrot gekocht deftiger Kochschinken garniert mit Remouladensoße, Gurken und Tomaten	€ 8,50
Hawaii - Toast Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Butterkäse überbacken	€ 8,00

Toast, Salate und Vegetarische Speisen

Jägertoast

kleines Schweinesteak mit Champignonrahmsoße
mit Salatbeilage € 11,20

Salatteller nach Art des Hauses

mit Schinken-, Käsestreifen und Ei € 9,20

Blattsalate der Saison

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Toastbrot € 11,00

2 Spinat-Käseknödel

mit geschmolzener Butter, Parmesankäse und Salat € 10,00

Spezialitäten des Hauses

Portion Gehacktes roh (Tatar)

mit Butter, Brot und Ei € 10,80

Forelle "Müllerin nach Art des Hauses"

gebratene Forelle mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salatteller € 17,90

Holzfällersteak

Schweinenackensteak ca. 300g mit gebratenen
Zwiebeln und einer Speckscheibe dazu
Minirösti und Salatteller € 14,50

Schweinefilet mit einer Zitronensauce

verfeinert mit Ginheimer (Premium Dry Gin aus Kinheim)
auf Bandnudeln und Salatteller € 18,20

Zwiebelrostbraten

Steak aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebeln,
Pommes frites und Salatteller € 17,00

Hauptspeisen

Deutsches Beefsteak

gebratenes Gehacktes vom Rind und Schwein
mit Pommes frites und Gemüse

€ 12,50

Lendenschnitzel vom Schwein "Zigeuner Art"

Schweineschnitzel mit einer pikanten
Paprika-Zwiebelsoße, Pommes frites und Salatteller

€ 13,50

Lendenschnitzel vom Schwein "Jäger Art"

Schweineschnitzel mit einer Champignonsoße
Pommes frites und Salatteller

€ 13,50

Hähnchenbrust

Hähnchenbrustfilet in einer fruchtig - milden Currysoße
mit Reis und Salatteller

€ 13,50

Filet vom Kap Seehecht

Kap Seehecht in einer Moselrieslingsoße
mit Butterreis und Salatteller

€ 16,50

Grillteller

Steak vom Rind, Schwein und Lamm mit
einer würzigen Grillsoße und Grilltomate mit
Minirösti und Salatteller

€ 16,80

Steak vom Rinderrücken

Rumpsteak mit Champignons, dazu Kroketten
und Salatteller

€ 21,50

Dessert

Apfel-Riesling-Kuchen

Eine Kugel kräftiges Kaffeeis mit
einem Stück hausgemachtem Apfel-Riesling-Kuchen € 4,50

Sucellusbecher

Je eine Kugel kräftiges Kaffeeis, Walnusseis,
Schokoladeneis und feinem Bourbon-Vanilleeis
mit Sahne und Eierlikör garniert € 5,70

Coppa Amarena

Drei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis mit
aromatischen Amarena Kirschen und Sahne überdeckt € 4,90

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
und Sahnehaube € 3,70

**Für eine weitere Auswahl an Eisbechern
fragen Sie nach unserer Eiskarte!**