

Liebe Gäste,

*Herzlich Willkommen
im Restaurant Balduinstuben!*

Unser Hotel Karl Müller kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. In der berühmten Gründerzeit, im Jahre 1890, wurde es unter dem Namen „Stadt Koblenz“ eröffnet.

Im Jahr 1937 übernahm schließlich der namengebende Karl Müller das Hotel von seinem Vater, der am 28. Mai 1938 verstarb. Zusammen mit Karl Müllers Ehefrau Anni, eine geborene Lenz, baute der neue Eigentümer das Hotel mehrfach um.

Seit 2001 heißen wir Sie im Namen der Familie Keßler - Meyer herzlich willkommen!

Der Tradition verpflichtet bieten wir Ihnen regionale und saisonale Speisen an. Hierbei legen wir viel Wert auf Frische und Herkunft der jeweiligen Produkte. Daher vertrauen wir auf regionale Lieferanten mit einem hohen Qualitätsstandard.

Unsere Gemüse beziehen wir vom Gemüsehändler Kiese-wetter in Bullay, unser Geflügel vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid, unsere Eier vom Thomashof in Faid und unser Fleisch von regionalen Produzenten aus der Eifel.

Genießen Sie zu Ihrem Gericht einen unserer ausgesuchten Weine. Auch hier legen wir sehr großen Wert auf die Qualität und arbeiten mit ausgesuchten Winzern aus den nahegelegenen Orten zusammen.

Ihnen hat Ihr Wein besonders gut geschmeckt? Alle Weine können Sie bei uns zu „Ab Hof - Preisen“ erwerben.

“Guten Appetit!”
wünschen Ihnen Familie Keßler - Meyer
und die herzlichen Gastgeber

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Unsere Saisonkarte

Seasonal dishes

Kürbiscrèmesuppe 6,90
Pumpkin cream soup

Schweinefilet 16,90
Kürbis - Ratatouille, Kroketten
Pork tenderloin
Pumpkin-Ratatouille, croquettes

Waldpilze „a la Crème“ 12,90
Serviettenknödel
Mushrooms "à la Crème"
napkin dumplings

Vorspeisen

Starters

Riesling Crème Suppe 5,90
Bergkäsecroûtons
Riesling cream soup
mountain cheese croûtons

Gulaschsuppe 7,90
Rindfleisch, Schweinefleisch Zwiebel, Kartoffel
Goulash soup
beef, pork, onion, potaos

Kartoffel-Kürbissalat 12,90
Hähnchenbrust in Kürbis Pankopanade
Potato – Pumpkin - Salad
Chicken with pumpkin breading

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Mosel Tapas **14,90**

Marinierter Kürbis, Pfälzer Wurstsalat, Quiche
Lorraine,

Crostini Olive & Tomate, Himmel und Erde

Mosel Tapas

*Pumpkins salad, sausage salad, quiche lor-
raine, Crostini Olive & Tomate,
Heaven & Earth*

Großer Gemischter Salat **10,90**

Kirschtomaten, Croutons, Balsamico Dressing

Large mixed salad

cherry tomatos, croutons, balsamico dressing

Flammkuchen

Tarte Flambée

Elsässer Flammkuchen **11,90**

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Alsace Tarte Flambée

crème fraîche, bacon, onion, spring onions

Cochemer Flammkuchen **13,90**

Knoblauch Crème fraîche, Kirschtomaten,
Bergkäse

Cochem Tarte Flambée

garlic crème fraîche, cherry tomatoes, mountain cheese

Kürbis Flammkuchen **14,90**

Ziegenkäse Crème, Kürbis, Kürbiskerne

Moselle Tarte Flambée

Goat Cheese, pumpkin, pumpkin seeds

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Hauptgänge

Main courses

Geräucherte Forelle **17,90**

Sahnemeerrettich, Petersilienbutterkartoffeln,
Salatbouquet

Smoked trout

cream of horseradish, parsley potatoes, salad bouquet

Gebratenes Zanderfilet **17,90**

Riesling-Rahmsauerkraut,
Petersilienbutterkartoffeln

Roasted pikeperch fillet

riesling-creamsauerkraut, parsley potatoes

Gebratene Hähnchenbrust **16,90**

Tomatisiertes Paprikagemüse, Duftreis

Roasted chicken breast

tomato pepper vegetables, rice

Geschmorte Rinderroulade **18,90**

Bratensauce, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin,

Braised beef roulade

gravy, root vegetables, potato gratin

Eifler Schweineschnitzel **14,90**

Pommes frites, Gurkenschmandsalat

Pork scallop

pommes frites, cucumber salad

Fettuccine **11,90**

Weißweinsauce, Tomaten, Bergkäse, Zucchini,
Frühlingslauch

Fettuccine

*white wine sauce, tomatos, mountain cheese, zucchini,
spring onions*

Bezüglich der Allergenkennzeichen und Zusatzstoffe
unserer Speisen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach einer
gesonderten Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Kindergерichte

Kleines Eifler Schweineschnitzel	9,90
Pommes frites	
Potk scallop	
Pommes frites	
Chicken Nuggets	7,90
Pommes frites	
Fettuccine	6,90
Bolognese	
Räuberteller	0,00
<i>get an empty plate and plunder from your neighbours</i>	
Portion Mayonnaise oder Ketchup	1,50

Dessert

Crème brûlée	7,90
Aprikosenkompott, Schokoladeneis	
<i>Crème brûlée</i>	
<i>apricot compote, chocolate ice cream</i>	
Schokoladen Brownie	7,90
Beerenkompott, weiße Schokoladeneis	
<i>Chocolate brownie</i>	
<i>Fruit ragout, white chocolate ice cream</i>	
Gemischtes Eis	6,90
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Hasselnuss	
Crunch, Schokopoerlen	
<i>Mixed ice cup</i>	
<i>Vanilla, strawberry, chocolate</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.