

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 Kiewetter 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.

Kürbis
pumpkin

Kürbiscremesuppe **8,90**

Geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup

Roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Gebratenes Schweinefilet **24,90**

Kürbis-Kartoffelgemüse a la creme,

Frühlingslauch, Kürbiskerne

Fried porkfilet

pumpkin-potato ragut a la creme, spring onions,

pumpkin seeds

Fettucine **17,90**

Geschmortes Kürbisgemüse, Kirschtomaten,

Frühlingslauch, Kürbissahnesoße

Fettucine

braised pumpkin, cherry tomatoes,

spring-onions, pumpkin cream soup

Kürbis-Orangen Crème brûlée **8,90**

Karamellisierten Kürbiskernen, Vanilleeis

Orange-pumpkin crème brûlée

caramelized pumpkin seeds, vanilla ice cream

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Vorspeisen

Starters

Riesling Crème Suppe	6,90
Bergkäsecroûtons <i>Riesling cream soup</i> <i>cheese croûtons</i>	
Gulaschsuppe	7,90
Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebeln, Kartoffel <i>Goulash soup</i> <i>beef, pork, onion, potatos</i>	
Mosel Tapas	15,90
Pfälzer Wurstsalat, Quiche Lorraine, Crostini Olive, Tomate, Pilze <i>Mosel Tapas</i> <i>sausage salad, quiche loraine,</i> <i>Crostini olive, tomato, mushroom</i>	
Großer Gemischter Salat	13,90
Kirschtomaten, Paprika, Karotte, Mais, Frühlingslauch, Balsamico Dressing <i>Large mixed salad</i> <i>cherry tomatos, paprika, carrots, spring onions</i> <i>balsamico dressing</i>	
mit Hähnchenbrust	18,90
<i>with chicken breast</i>	
Pfälzer Wurstatat	12,90
Gewürzgurken, Frühlingslauch, Salatbouquett Baguttebrot <i>Marinated Sausagesalad</i> <i>gherkins, spring onions, salad bouquet, bread</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Flammkuchen

Tarte flambée

Elsässer Flammkuchen **12,90**

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,
Frühlingslauch

Alsace Tarte Flambée

crème fraîche, bacon, onion, spring onions

Cochemer Flammkuchen **14,90**

Knoblauch Crème fraîche, Kirschtomaten,
Bergkäse

Cochem tarte flambée

*garlic crème fraîche, cherry tomatoes,
cheese*

Pilz Flammkuchen **13,90**

Crème fraîche, Champignons, Frühlingslauch,
Kirschtomate

Mushroom tarte flambée

*crème fraîche, champignons, spring onions,
cherry tomatoes*

Hauptgänge

Main courses

Geräucherte Forelle **18,90**

Sahnemeerrettich, Petersilienbutterkartoffeln,
Salatbouquet

Smoked trout

cream of horseradish, parsley potatoes, salad bouquet

Gebratenes Zanderfilet **18,90**

Riesling-Rahmsauerkraut,
Petersilienbutterkartoffeln

Roasted pikeperch fillet

riesling-creamsauerkraut, parsley potatoes

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Gebratene Hähnchenbrust	18,90
Paprikasugo, Basmatireis	
<i>Roasted chicken breast</i>	
<i>ratatouille vegetables, basmati rice</i>	
Geschmorte Rinderroulade	19,90
Wurzelgemüse, Kartoffelgratin, Bratensauce	
<i>Braised beef roulade</i>	
<i>root vegetables, potato gratin, gravy</i>	
Eifler Schweineschnitzel	18,90
Steakhouse-Pommes, Gurkenschmandsalat	
<i>Pork scallop</i>	
<i>steakhouse fries, cucumber salad</i>	
Eifler Jägerschnitzel	19,90
Steakhouse-Pommes, Pilzrahmsouße	
<i>Pork scallop</i>	
<i>steakhouse fries, mushroom a la crème</i>	
Schweinenackensteak (220g)	17,90
Steakhouse Pommes, Kräuterbutter,	
Beilagensalat	
<i>Pork scallop</i>	
<i>steakhouse fries, herb butter, small salad</i>	
Spießbraten	17,90
Zwiebelsoße, Kartoffelgratin, Beilagensalat	
<i>Spit roast</i>	
<i>potato gratin, onion sauce, small salad</i>	
Fettuccine	13,90
Weißweinsauce, Tomaten, Bergkäse,	
Zucchini, Frühlingslauch	
<i>Fettuccine</i>	
<i>white wine sauce, tomatos, cheese, zucchini, spring onions</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Kindergерichte

Dishes for children

Kleines Eifler Schweineschnitzel	11,90
Steakhouse Pommes	
<i>Pork scallop</i>	
<i>with steakhouse fries</i>	
Chicken Nuggets	10,90
Steakhouse Pommes	
Fettuccine	8,90
Tomatensauce	
<i>Fettuccine with tomatosauce</i>	
Räuberteller	0,00
<i>get an empty plate and plunder from your neighbours</i>	
Mayonnaise oder Ketchup	1,50
<i>von Hellman's 33ml im Gläschen</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Nachtisch

Dessert

Crème brûlée	8,90
Aprikosenkompott, Schokoladeneis	
<i>Crème brûlée</i>	
<i>apricot compote, chocolate ice cream</i>	
Schokoladen Brownie	8,90
Kirschen, weißes Schokoladeneis	
<i>Chocolate brownie</i>	
<i>cherries, vanilla ice cream</i>	
Gemischtes Eis	8,90
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Hasselnuss-Crunch, Schokoperlen	
<i>Mixed ice cup</i>	
<i>vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut-crunch, chocolateperls</i>	
Hausgemachte Waffeln	8,90
<i>homemade waffles</i>	
zusätzlich mit Vanille-Eis	2,00
<i>addtional with vanilla ice cream</i>	
zusätzlich mit heißen Kirschen	2,00
<i>addtional with warm cheeries</i>	
zusätzlich mit Sahne	2,00
<i>addtional with whipped cream</i>	

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25 ltr.	3,30
Bitburger Pils	0,40 ltr.	5,00
Radler	0,25 ltr.	3,30
Radler	0,40 ltr.	5,00
Schuss	0,25 ltr.	3,30
Schuss	0,40 ltr.	5,00
Früh Kölsch	0,25 ltr.	3,30
Früh Kölsch	0,40 ltr.	5,00
Kölsch Cola	0,25 ltr.	3,30
Kölsch Cola	0,40 ltr.	5,00
Erdinger Weizen	0,50 ltr.	5,90

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33 ltr.	3,90
Frankenheimer Alt	0,33 ltr.	3,90
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 ltr.	5,90
Erdinger Weizen dunkel	0,50 ltr.	5,90
Kandi Malz	0,33 ltr.	3,10

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25 ltr.	3,20
Gerolsteiner Sprudel	0,75 ltr.	7,90
Gerolsteiner Medium	0,25 ltr.	3,20
Gerolsteiner Naturelle	0,25 ltr.	3,20
Gerolsteiner Naturelle	0,75 ltr.	7,90

Coca Cola ^{1,2} , Bluna Orange ^{1,3} ,		
Bluna Zitrone, Spezi ^{1,2} ,	0,20 ltr.	3,50
Coca Cola Zero ^{1,2*}	0,40 ltr.	5,00

Eistee	0,40 ltr.	
4,70		
Bitter Lemon ^{3,8} Schweppes	0,20 ltr.	3,90
Tonic Water ⁸ Schweppes	0,20 ltr.	3,90

Säfte

Apfel, Orange,	0,20 ltr.	3,50
Traubensaft rot/weiß	0,40 ltr.	5,50
Saftschorle	0,20 ltr.	3,50
	0,40 ltr.	5,50

Zusatzstoffe: 1: koffeinhaltig; 2: Phosphorsäure; 3: Chininhaltig; 4: Farbstoff;
5: Farbstoff Zuckerkulör; 6: Milchhaltig; 7: Antioxidationsmittel; *Coca Cola light
enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30
Kännchen Kaffee	5,50
Cappuccino	5,45
Milchkaffee	5,45
Latte Macchiato	5,45
Espresso	3,10
Espresso doppelt	4,90
Espresso Macchiato	3,40
Große heiße Schokolade	5,45
Große heiße weiße Schokolade	5,45
Grog	5,90
Irish Coffee	6,95
Glas Tee	5,45

Sie können unter folgenden Teesorten von Eilles wählen:

Darjeeling Royal Second Flush Blatt (2-4 min)

Nussige Geschmacksnote mit einer gelbgoldenen Tassenfarbe.

English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt (2-4 min)

Frisches, feinherbes Aroma mit einer goldbraunen Tassenfarbe.

Assam Special Broken (3-4 min)

Gehaltvolles malziges Aroma mit einer kupferroten Tassenfarbe.

Grüntee Asiens Superior Blatt (2-4 min)

Weiches Aroma mit einer zartsüßen angenehm herben Note und einer hellgelben Tassenfarbe.

Earl Grey Premium Blatt (2-4 min)

Benetzt mit dem Aroma feinsten Bergamottefrüchte.

Rooibos Vanilla (5-10 min)

Vanillearoma und eine süße Geschmacksnote mit einer kupferroten Tassenfarbe.

Sommerbeere (5-10 min)

Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit einem Himbeer- Sahne Aroma verfeinert wurden.

Pfefferminze (5-8 min)

Besonders aromatisch und erfrischendes Pfefferminzaroma.

Kamille (5-8 min)

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und beruhigendes Hausmittel.

Kräutergarten (5-8 min)

Wohltuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Alles rund um den Weinbergspfirsich

Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,40
Weinbergspfirsichbrand	2 cl	3,70
Sekt mit Weinbergspfirsichlikör	10 cl	8,40

Aperitifs und Digestifs

Mosel Kir	10 cl	6,00
Martini Bianco	4 cl	4,20
Sandeman Tawny Porto	5 cl	5,90
Pernod ⁴	2 cl	4,20
Ricard ⁴	2 cl	4,20

Ramazotti	2 cl	3,30
Amaro Averna	2 cl	3,30
Malteser Kreuz	2 cl	3,30
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Calvados Papidoux fine	2 cl	3,30
Vodka	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,40
Fernet Menta	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,40
Moselfeuer	2 cl	3,40
Underberg	2 cl	3,40
Doppel Korn	2 cl	3,40
Obstler	2 cl	3,40

Digestifs vom Weingut Theo Loosen

Marc vom Rieslingbrand	2 cl	3,40
Mirabelle	2 cl	3,40
Hefebrand	2 cl	2,90
Williamschristbrand	2 cl	4,30

Liköre

Baileys ⁶	2 cl	3,40
Amaretto di Saronno	2 cl	3,20
Grand Manier	2 cl	3,20
Cointreau	2 cl	3,20

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Whisk(e)y

Jack Daniels ⁵	2 cl	4,20
Jim Beam ⁵	2 cl	3,80
Glenfiddich Scotch ⁵	2 cl	4,50
Johnnie Walker Red Label ⁵	2 cl	3,80
Dimple Scotch ⁵	2 cl	4,50

Longdrinks

Aperol Spritz		7,90
Campari ⁴ Orange	4 cl	8,90
Gin Tonic ⁸	4 cl	8,90
Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	8,90
Whisk(e)y Cola ^{1,2,5}	4 cl	8,90
Asbach Cola ^{1,2}	4 cl	8,90
Wodka Lemon ^{3,8}	4 cl	8,90
Wodka Orange	4 cl	8,90

Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt	2 cl	3,30
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50

Weinkarte

Wir lieben am Wein nicht nur die Tradition, sondern wir schätzen die Kunst des Weinanbaus und das Kellereihandwerk. Aber trotzdem geht es beim Wein immer um eins: Er sollte Ihren Genuss abrunden. Deshalb sind wir gut vorbereitet auf ihre Wünsche und möchten Sie einladen, unsere beliebten Moselweine zu probieren. Ausgewählt durch unseren Seniorchef Rudolf Meyer (Önologe), finden Sie in unserem Angebot ausschließlich hervorragende Moselweine aus der Region. Lassen Sie sich durch unsere Mitarbeiter für einen passenden Wein zu Ihren Speisen beraten. Hat Ihnen der Wein geschmeckt, stellen wir Ihnen Ihr persönliches Paket gerne individuell zusammen!

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Sekt und Secco

Secco

trocken

weiß/rosé 0,10 ltr. 5,90

0,75 ltr. 34,00

6er Paket Mitnahme *69,00

Winzersekt Flaschengärung

brut, trocken

0,10 ltr. 6,90

0,75 ltr. 44,00

6er Paket Mitnahme *93,00

Weißweine

Weinschorle

trocken, halbtrocken, lieblich 0,20 ltr. 5,45

Mosel Riesling Qualitätswein

trocken, halbtrocken oder lieblich

Feiner, in der flachen Lage erzeugter Tischwein, zum Genuss für jedem Tag.

0,20 ltr. 6,45

6er Paket Mitnahme *57,00

Mosel Riesling Hochgewächs

trocken oder halbtrocken

Weingut Albert Kallfelz

Ein feinfruchtiger frischer Wein, belebend und kräftig im Geschmack. Feine mineralische Note. Ein wahrer Allrounder.

0,20 ltr. 7,80

6er Paket Mitnahme *48,00

Mosel Riesling Hochgewächs aus der Steillage

trocken oder halbtrocken

Vollreifes ausgesuchtes Lesegut, das ist die so genannte Moselmedizin. Ein Wein, der bei der Bewertung doppelt so viele Punkte haben, muss als jeder andere Wein.

0,10 ltr. 5,90

0,75 ltr. 39,00

6er Paket Mitnahme *105,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Mosel Riesling Hochgewächs Qualitätswein Grauschiefer
süß
Weingut Theo Loosen

Ein Wein mit viel Spiel und Eleganz und einem zarten Bukett und extraktreicher Süße.

0,10 ltr. 5,50

0,75 ltr. 29,00

6er Paket Mitnahme *48,00

Loosen „S“ Premium Riesling
trocken
Weingut Theo Loosen

Für die Weinfreunde des klassischen Rieslings, fruchtig, elegant und harmonisch.

0,10 ltr. 6,50

0,75 ltr. 39,50

6er Paket Mitnahme *63,00

Mosel Finesse Riesling
halbtrocken
Weingut Theo Loosen

Der aromareiche Riesling für das besondere Genusserlebnis, gewachsen auf den sonnigen Schieferterrassen der Mosel. Nur beste selektierte Trauben geben einen konzentrierten Geschmack.

0,10 ltr. 6,50

0,75 ltr. 39,50

6er Paket Mitnahme *63,00

Mosel Elbling Qualitätswein
trocken

Älteste noch angebaute Rebsorte an der Mosel. Eigener, erdiger Geschmack.. Harmoniert sehr gut zu Fisch oder leichten Gerichten ohne diese zu überlagern.

0,10 ltr. 5,50

0,75 ltr. 26,00

6er Paket Mitnahme *75,00

Mosel Weißburgunder Qualitätswein
trocken

Mit zartem Schmelz auf der Zunge und feinen, vegetabilen Fruchtaromen in der Nase und säurearm. Ein Wein, welcher zu sehr vielen Speisen harmoniert, daher wird er auch als "Menüwein" bezeichnet.

0,10 ltr. 6,50

0,75 ltr. 35,00

6er Paket Mitnahme *87,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Mosel Rivaner
trocken
Weingut Albert Kallfelz

Spritzig-lebendig, besonders mild, mit feinfruchtigen Aromen. Trocken, aber dennoch weich und rund im Geschmack. Eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner.

0,10 ltr. 5,50

0,75 ltr. 29,00

6er Paket Mitnahme *48,00

Mosel Bacchus Qualitätswein
lieblich

Rebsorte des Weingottes, Harmonie in Frucht, Säure und Restsüße. Mit einer Anbaufläche von nur 37 ha an der Mosel eine echte Rarität.

0,10 ltr. 5,00

0,75 ltr. 26,00

6er Paket Mitnahme *75,00

Rotweine

Mosel Cuvée Nr. 1 aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon
und Spätburgunder, trocken
Weingut Theo Loosen

Ein samtig weicher Rotwein mit trockenem Akzent.

0,20 ltr. 6,90

0,75 ltr. 26,00

6er Paket Mitnahme *45,00

Mosel Cuvée Qualitätswein
halbtrocken oder lieblich
Weingut Theo Loosen

Süffiger Rotwein mit fruchtigem Aroma

0,20 ltr. 6,90

0,75 ltr. 26,00

6er Paket Mitnahme *36,00

Mosel Dornfelder Qualitätswein
trocken, halbtrocken oder süß

Vollreifes Lesegut, großes Volumen und sehr samtig, feiner Brombeerton. Im Gegensatz zum Spätburgunder besitzt dieser Wein eine tiefrote Farbe.

0,10 ltr. 5,90

0,75 ltr. 33,00

6er Paket Mitnahme *87,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Mosel Spätburgunder Qualitätswein
trocken oder halbtrocken

Spitzenprodukt des Moselrotweines, feiner Rosenduft, vollmundiger, gerbstofffreier Wein. Dieser leichte Rotwein harmoniert auch sehr gut zu hellem Fleisch.

0,10 ltr. 5,90

0,75 ltr. 33,00

6er Paket Mitnahme

*87,00

Mosel Vignoble R
trocken
Weingut Theo Loosen

Ein Cuvée aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder. Durch die lange Reifungsdauer im kleinen Eichenholzfass erhält er seinen besonderen Charakter.

0,75 ltr. 49,00

6er Paket Mitnahme

*90,00

Roséweine

Touch of pink Spätburgunder Rosé
halbtrocken

Der perfekte Wein im Sommer auf der Terrasse. Ein Duft von Rosen und Aromen von Erdbeere auf Ihrer Zunge. Der aktuelle Lieblingswein unserer Chefin.

0,10 ltr. 4,90

0,20 ltr. 6,90

6er Paket Mitnahme

*87,00

Mosel Rotling
feinherb
Weingut Theo Loosen

Ein leichter Wein, den man wunderbar bei sommerlichen Temperaturen genießen kann.

0,10 ltr. 5,00

0,20 ltr. 6,00

0,75 ltr. 24,00

6er Paket Mitnahme

*45,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.



Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.