



STEILLAGEN-WEINGUT  
**CONRAD  
BARTZ**

*Leckereres  
aus der  
Winzerküche*

## Wilde Gerichte

Wildgulasch mit Spätzle

Riesling Sülze vom Wildschwein  
*mit Bratkartoffeln und Remoulade*

Wildschweinteller  
*mit Salami, Schinken, Frühstückswurst,  
Pastete und Schwips*

## Alles Käse

Warmer Ziegenkäse im Sesam-Mantel  
*mit Weinbergs Pfirsich-Chutney  
und Rucola*

Käseteller  
*mit verschiedenen Käsesorten Chutney und Brot*

Eingelegter warmer Camembert  
*mit Salat und Brot*

Spundekäs *mit Brot*

## Deftiges

Moselländische Riesling – Kräuter Suppe  
*mit Brot*

Wurstsalat  
*mit Brot*  
*mit Bratkartoffeln*

Strammer Max  
*Bauernbrot mit Schinken und 2 Spiegeleiern*

Debbekooche *mit Apfelkompott*

Griebenschmalz-Töpfchen *mit Brot*

Vier verschiedene Mosel-Tapas *mit Brot*

## Vegetarische Gerichte

Spinatnocken  
*mit Salbeibutter und Parmesan*

Mediterranes Gemüsepfännchen  
*mit Schafskäse, Oliven, Kräutern und Ciabatta*

Salat griechischer Art  
*mit Schafskäse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Olive*

# Flammkuchen

Klassisch

*Zwiebeln, Speck*

Mediterran

*Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Parmesan,  
Balsamico creme*

Mediterran mit Serano Schinken

*Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Parmesan,  
Balsamico creme, Serano Schinken*

Birne Gorgonzola

*Birne, Gorgonzola, Feldsalat*

Winzer Art

*Camembert, Kochschinken, Trauben*

*www.Weingut-Conrad-Bartz.de*

*www.Conrad-Bartz-Wein.de*