

Inhaltsverzeichnis

VORSPEISEN | 11

- Reis'ens Fassdaubenschmaus | 12
- Mausohrsalat im Kartoffel-Dressing | 14
- Mouse von der wacholder-geräucherten Ruwerbachforelle auf Thymianbiskuit | 15
- Lauwarmes Schweinsbäckle auf Linsengemüse | 17

SUPPEN | 19

- Kartoffelrahmsuppe mit Waldpilzen | 20
- Sauerampfersuppe | 21
- Moselländische Kartoffelsuppe mit Riesling verfeinert | 22
- Forellencremesüppchen Moselländischer Art | 23
- Weißweinsuppe mit Rote Bete Flädle | 25
- Tomatensuppe mit Croutons und Basilikum-schmand | 26
- Moselländische Käsesuppe mit Riesling | 27
- Gebundene Zwiebelsuppe | 28
- Rote Bete Suppe | 29
- Schnippelbohnsuppe mit Rindfleisch | 30
- Moselfischsuppe nach Art der „Bouillabaise“ | 31
- Feine Sauerkrautsuppe | 32
- Klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen | 33

KARTOFFELGERICHTE | 35

- Kartoffelmuffins mit Blutwurst auf Ziegenkäse-Lauchgemüse | 36
- Gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch und Pfeffersoße | 37

Gefüllte Kartoffelklöße | 38
Kartoffel-Lauchauflauf mit Blutwurst | 39
Blutwurst Rösti | 40
Himmel und Erde | 41
Krumperschnietcher | 42
Dippelappes | 43
Kartoffel-Schinkenpüree aus der Form | 44

FISCHGERICHTE | 45

Forellenfilets auf Rahmsauerkraut | 46
Moselfische süß-sauer | 47
Filets vom Moselzander mit Pimpinelle-Schalotten | 48
Sauer eingelegte Ellerbach Forellen | 50
Gebratener Moselzander auf Rahmkraut mit
Rieslingsauce und Kartoffel-Schnittlauchpüree | 52
Moselzander unter einer Kartoffelkruste mit Rahmsauerkraut | 54
Moselhecht in Mangoldblättern mit Rauchfleisch umwickelt | 55
Rhabarberkompott süßsauer an King Prawns | 56
Hechtklößchen in Senfsoße auf Risotto, mit Dillgurken | 58
Fischfilet in Blätterteig gebacken | 60

FLEISCHGERICHTE | 61

Frischer Rehrücken an Gewürzjus | 63
Kasseler überbacken | 65
Moselländische Winzerterrine | 66
Gefüllte Pfannkuchen | 67
Wirsing-Nudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken | 68
Kalbsleber am Stück mit Spargel-Apfel-Gemüse | 69
Tafelspitz im Krautmantel | 70
Rieslingskraut mit kleinen Speckknödeln | 72
Rieslingpastete moselfränkisch | 74
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus | 75

Gekochtes Rindfleisch mit
„Nitteler Gourkensoß“ | 76
Gekochter Landschinken | 78
„Mehlknedel“ mit Specksoße und Apfelmus | 80
Wein-Rippchen – Moselländische Art | 81
Kappes-Teerdich mit Kasseler | 82
Rieslingfleisch im Römertopf | 84
Riesling-Sülze vom Schwein mit Mayonaise und
„Mousuhrzloot“ | 86
Gepökelte Ochsenbrust mit Spargelvinaigrette | 89
Tafelspitzweinsülze an Feldsalat | 90
Gebratene Entenbrust vom Janshenhof auf Apfel-
Mandelkonfit mit Kerbel-Kartoffelplätzchen | 92
Gefüllter Kaninchenrollbraten | 95
Tresterfleisch in der Destille gegart oder
mariniert | 96
Tafelspitz mit Apfelkren und Bouillongemüse | 98
Moselländisches Apfel-Zwiebelfleisch | 99
Gefüllte Rinderroulade | 100

VEGETARISCHE GERICHTE | 101

Gefüllte Pfannkuchen | 102
Gefüllte Zwiebel mit Rote-Bete-Püree | 103
Vegetarische Rotkohlroulade | 104
Kartoffel-Gemüse-Ragout | 106
Gratinierte Wirsingköpfchen | 107
Gebackene Perlgraupentaler | 108
Rotkohl mit Schmorapfel | 109
Oma Gretchens Kochkäse | 110

NACHSPEISEN | 111

- Tresterparfait auf karamellisierten Äpfel | 112
- Apfel in Weingelee | 114
- Weincreme | 115
- Holunderblüten im Backteig an Sorbet | 116
- Rote Weinbergspfirsische in Rum eingelegt, dazu Schmandwaffeln mit Sahne | 118
- Winzertraum – auch Winzer mögens süß | 119
- Aufgeschlagene Safran-Eierweincreme nach römischer Art | 120
- Rote Grütze | 122
- Erbeeren auf Quark | 123
- Warmes Schokoladentörtchen | 124

KUCHEN | 125

- Zwiebelkuchen mit Lauch | 126
- Nussecken nach Guildo Horns' Mutti Lotti | 127
- Specklauchkuchen/Quiche | 128
- Rote Weinbergspfirsichtorte | 130
- Käsekuchen | 132
- Streuselkuchen | 134