

Herzlich Willkommen in Heim's Restaurant

Das ist Mosel für Genießer:

Im Reiler Hof trifft Bewährtes auf Besonderes.

Schon seit rund dreihundert Jahren lässt dieses Fachwerkgebäude das Wasser unmittelbar vor seinem Eingang an sich vorüberziehen. Hinter der malerischen Fassade erwartet Sie unsere Familie bereits in der 3. Generation.

Christoph Heim verspricht:

„Wir servieren Gerichte, die aus marktfrischen saisonalen Zutaten zubereitet sind. Ich verwende nur höchste Qualität, und das schmecken unsere Gäste.“

Auf unserer Speisekarte finden Sie darum in jeder Preisklasse etwas Leckeres – von moseltypisch bis modern.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein und wollen Sie mit echter Gastlichkeit, Ehrlichkeit, Charme und Herz verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden verbunden mit zufriedenen kulinarischen Genüssen in unserem Restaurant.

Familie Heim

Vor dem Essen

0,1 l

Riesling Sekt		€ 5,50
Riesling Sekt	(mit Weinbergspfirichlikör)	€ 5,70
Riesling Sekt	(mit Mandarine und Ingwer)	€ 5,70
Melsheimer Riesling hergestellt im Portweinverfahren	5cl	€ 6,00

Unsere Weinempfehlung

0,2l

1.	Mosel Riesling	(trocken, halbtrocken, lieblich)	€ 4,70
4.	2017er Rivaner trocken	(Weingut Thomas Müller, Reil)	€ 4,70
5.	Weißer Burgunder trocken	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 5,80
6.	Weißer Burgunder trocken	(Weingut Walter, Briedel)	€ 7,00
7.	Grauer Burgunder trocken	(„Peter & Peter“)	€ 4,70
8.	2017er Saariesling feinherb	(Weingut Nik Weis, Leiwen)	€ 8,00
9.	2018er Reiler Goldlay Riesling trocken	(Weingut Steffens-Keß, Reil)	€ 7,20
10.	2017er Reiler Mullay Hofberg Riesling Molun trocken	(Weingut Melsheimer, Reil)	€ 8,50
11.	Riesling Spätlese mild	(Weingut Emil Dauns, Reil)	€ 5,00
12.	Rotling mild	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 4,70
13.	2014er Bockstein Riesling Auslese Goldkapsel	(Weingut Nik Weis, Leiwen) 0,1ltr	€10,50

Rotweine + Roséweine

14.	Spätburgunder Rosé trocken	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 5,90
15.	Dornfelder	(trocken, feinherb, lieblich)	€ 5,80
18.	Spätburgunder halbtrocken	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 5,70
19.	2015 er Spätburgunder trocken	(Weingut Schroeder, Mehring)	€ 6,50
20.	2016 er Cuvée Barrique trocken	(Weingut Reis, Briedel)	€ 7,20

Vorspeisen

Austern Fine de Claire no. 3 | Zitrone | Chesterbrot **Stück / € 4,00**

gratiniert | Blattspinat | Sauce Hollandaise **Stück / € 4,50**

Frühlingsalat

Spargelspitzen | Parmesan | Limonen-Pfeffervinaigrette | Brotchips **€ 11,80**

+ 2 gebackene Garnelen | Sauce Rouille **+ € 6,00**

+ gratinierter Ziegenkäse **+ € 6,00**

Lande

gebacken | Cremespinat | Krabben | Parmaschinken Chips **€ 12,90**

Lachs

gebeizt | Gurke | Wasabi-Sorbet **€ 16,80**

Kalbskopf

gebacken | Bohnen | Spargel | Senfkornvinaigrette | Radieschen **€ 19,20**

Kalbsbries

gebacken | junger Spinat | Pinienkerne | Kartoffelmousseline **€ 19,80**

Thunfisch

roh | Avocado | Ingwer | gebackene Garnele **€ 20,80**

Gänsestopfleberterrine

Rhabarber | Riesling-Auslese | Pfefferkaramell | Brioche **€ 22,80**

Suppen

Cremesuppe vom Stangenspargel Croutons	€ 7,70
+ Riesengarnele	€ 9,90
Cremesuppe vom Bärlauch Croutons	€ 7,70
+ Riesengarnele	€ 9,90

Spargel

Frischer Stangenspargel	
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
Salzkartoffeln	€ 17,90
+ gemischter Schinken	€ 21,90
+ Kalbsschnitzel	€ 30,90
+ Lachsfilet auf der Haut gebraten	€ 32,00
+ Kabeljaufilet	€ 32,00
+ Rinderfilet	€ 36,00

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln	
Mediterran Cashew-Kerne Tomate Rucola Olive Parmesan	€ 12,90
als Fischgericht mit 5 Riesengarnelen	€ 23,40
Ricotta Ravioli	
Pinienspinat Tomate Radicchio Parmesan	€ 18,90

Ländlich Deftig

Schweinebauch

kross gebraten | Rotweinschalotten | Schnippelbohnen | Knöpfe € 18,90

Kalbsleber -Berliner Art-

glasierte Äpfel | Röstzwiebel | Kartoffelpüree € 19,80

Tafelspitz

gekochtes Rindfleisch

Apfel-Meerrettichsauce | Salzkartoffeln | Salatteller € 19,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Salatteller | Preiselbeeren € 22,80

Lammhaxe

geschmort | Bohnen | Rosmarinkartoffeln € 22,80

**„Geselliges Vergnügen, munteres Gespräch
muss einer Mahlzeit die Würze geben“
(William Shakespeare)**

Hauptgänge

Rinderfilet

wilder Brokkoli | Rotweinschalotten | Sauce Bearnaise |

Rosmarinkartoffeln € 34,00

Lamm

Rücken & Karree | Kräuterkruste | Ratatouille | gebackene Polenta € 34,90

Kalbsbries

gebacken | junger Spinat | Pinienkerne | Kartoffelmousseline € 34,90

Irishes Tomahawk Steak

Sauce Béarnaise | Rotweinschalotten | Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln 45 min. Wartezeit - für 2 Personen- € 80,00

Aus Fluss und Meer

Kabeljau

Bouillabaisse-Sud | Krustentierravioli | Sauce Rouille | Knoblauchbrot € 27,60

als Zwischengericht (ohne Knoblauchbrot+ Sauce Rouille) € 19,20

Tranche vom Lachs -auf der Haut gebraten-

Tomaten- Vinaigrette | Lauch | Knoblauchbrösel € 27,60

als Zwischengericht € 19,20

Dessert

Sorbet des Tages mit Riesling-Sekt aufgegossen	€ 6,00
Crème Brûlée karamellisierte Vanillecreme	€ 6,90
Riesling Sabayone hausgemachtes Sorbet	€ 7,50
Nougat-Pralinenmousse Ananas Zitronengras Kokos Eis	€ 10,80
Rhabarber Tarte Erdbeere Butterstreusel Sauerrahmeis weiße Schokolade	€ 10,90
Variation von Käse vom Affineur Blomeyer Feigensenf Früchtebrot	€ 14,30

Nach dem Essen

Hans Beth, Kröv

Riesling Traubenbrand	40 % Vol.	€ 3,50
Marc de Riesling	40 % Vol.	€ 3,50
Roter Weinbergspfirsich	40 % Vol.	€ 4,80

Hubertus Vallendar, Kail

Roter Weinbergspfirsich	40 % Vol.	€ 5,70
Orangengeist	40 % Vol.	€ 5,70

