



WEINGUT

**ZILLIKEN**

GÄSTEHAUS

GUTSRESTAURANT <<DIE SEKTSCHEUNE>>

## **WILLKOMMEN IN UNSEREM GUTSRESTAURANT**

**<< Die Sektscheune >>**

**Schön, dass Sie bei uns sind!**

---

Seit vier Generationen ist das Weingut Zilliken in den Händen unserer Familie. Mit Freude und Engagement tragen unsere Kinder das Familienerbe des Weinbaus und der Gastfreundschaft weiter.

Wir verbinden besondere Weine, gutes Essen und ein außergewöhnliches Ambiente zu einem einzigartigen Erlebnis an der südlichen Weinmosel. Die Liebe zum Wein, die Sorgfalt bei der Bearbeitung der Rebstöcke und der Wein im Keller und die Freude am Wohlbefinden unsere Gäste sind unsere Tradition.

<<Die Sektscheune>> heißt Sie herzlich willkommen!

### **Die regionale Küche**

---

Unser Küchenteam unter der Leitung von Albert Groben zaubert Ihnen passend zu jeder Jahreszeit Regionales auf den Tisch. Wir kaufen bei ländlichen Produzenten unserer Region ein: Bauern und Käseherstellern, Imkern sowie Fischzüchtern. Am Herd wird frisch und moseltypisch mit Zutaten, die in unsere Heimat gedeihen, gekocht.

**Loost Iech et gudd schmachen!**

**Ihre Familie Zilliken**

# Die Sektscheune

## Vorspeisen & Salate

---

<b>Rindfleischsuppe</b> mit Gemüse Einlagen	6,50 €
<b>Quiche Lorraine</b> mit Salatbouquet Weinempfehlung: 2022 Auxerrois, trocken	10,50 €
<b>Fischteller vom Räuscherfisch</b> Lachs und Forelle mit Salatbouquet Weinempfehlung: 2022 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	14,90 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobel Weinempfehlung: 2022 Cuvée Muschelkalk, trocken	14,90 €
<b>Fitness Salat</b> frischer Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, sautierte Champignons, Senf-Kräuter dressing Weinempfehlung: 2022 Elbling Classic, halbtrocken	16,90 €
<b>Salatteller BBQ</b> mit Roastbeefstreifen, Cocktailtomaten, Champignons und frischen Kräuter Weinempfehlung: 2022 Spätburgunder Rosé, feinherb	16,90 €
<b>Salatteller Atlantis</b> frischer Marktsalat, gebratene Scampi, Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten, frische Kräuter Weinempfehlung: 2022 Roter Elbling, trocken	18,90 €

## Hauptgerichte – vegetarisch / vegan

---



### **Käsespätzle mit frischem Emmentaler**

15,90 €

mit Marktsalat und Cherrytomaten

Weinempfehlung: 2022 Elbling Filius, feinherb



### **Pilzpfanne mit Schupfnudeln**

16,90 €

mit frischem Gemüse und Kräuterrahm

Weinempfehlung: 2022 Sauvignon Blanc, trocken



### **Pilzpfanne mit Spaghetti**

16,90 €

mit Olivenöl und Kräutern

Weinempfehlung: 2022 Sauvignon Blanc, trocken

## Hauptgerichte - Meeresfrüchte & Fisch

---

### **Scampi-Pfanne**

24,90 €

mit heimischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch,  
Cherrytomaten, Spaghetti und Salat

Weinempfehlung: 2022 Weissburgunder, trocken

## Hauptgerichte

---

### Schnitzel Wiener Art vom Eifelschwein

- Bratkartoffeln mit Salat 17,90 €  
*Seniorenteller* 16,90 €
- Spätzle, Champignonrahmsauce und Salat 18,90 €  
*Seniorenteller* 16,90 €

Weinempfehlung: 2022 Riesling, trocken

### Hähnchenbrust

- an Curryrahm mit Obst, Basmatireis, bunter Salat 18,90 €  
*Seniorenteller* 16,90 €

Weinempfehlung: 2022 Riesling Kabinett, feinherb

### Cordon Bleu vom Eifelschwein

- mit heimischem Schinken und Käse,  
Schwenkkartoffeln und Salat 19,90 €

Weinempfehlung: 2022 Grauburgunder, trocken

### Tafelspitz vom Eifelrind

- mit Remouladensauce, Wirsing und Petersilienkartoffeln 22,90 €

Weinempfehlung: 2022 Grauburgunder Gris de Gris JJ, trocken

### Rumpsteak vom Eifeler Weiderind (300g)

- mit Bratkartoffeln und Salatteller 29,90 €

wahlweise mit:

Kräuterbutter, Portweinsauce oder Gognacrahmsauce

Weinempfehlung: 2020 Spätburgunder, trocken

### Filetsteak vom Eifeler Weiderind (300g)

- mit Bratkartoffeln und Salatteller 36,90 €

wahlweise mit:

Kräuterbutter, Portweinsauce oder Gognacrahmsauce

Weinempfehlung: 2020 Pinot Noir, trocken

## Für unsere Kids

---

### Max und Moritz:

Spaghetti mit Tomatensauce 6,90 €

### Biene Maja:

Hähnchenschnitzel, Spätzle und Apfelmus 8,90 €

### Dino:

2 Kugeln Eis mit Smarties und Schokostreuseln 4,50 €

## Käse

---



### Käsewürfel

150 g mit Salzgebäck

7,90 €



### Käseplatte

mit Trauben, Preiselbeersenf und Bauernbrot

14,90 €

## Desserts

---

### Gemischtes Eis

Drei Kugeln

- ohne Sahne 5,90 €
- mit Sahne und Schokostreuseln 6,90 €

### Bourbon-Vanilleeis mit Eiswaffel

mit feiner, heißer Himbeersoße

6,50 €

### Dreierlei vom Sorbet

mit frischen Früchten

7,90 €

### Dame Blanche

mit Bourbon-Vanilleeis und warmer Schokoladensoße

7,90 €

### Erdbeer-Tiramisu

hausgemacht

7,90 €

**Loost Iech et gudd schmachen & Merci dat Dir komm seid!**

**Ihre Familie Zilliken mit Team**

Liebe Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage gerne  
bei unseren Service Mitarbeiterinnen

Bitte beachten Sie, dass die Weine der Weinempfehlungen nicht  
im Preis mit enthalten sind.

***Unsere Partner aus der Region***

*Fleischerei Klassen – Temmels*

*Metzgerei Wilhelm Augustin - Beckingen*

*Gemüsehandel Jacobs – Niederrhein*

*La Provencale – Leudelage (L)*

*Tawerner Dorfbäckerei – Tawern*

*Forellengut Rosengarten – Trassem*

*Getränke Kessler – Trier*

*Metro - Trier*