



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, 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 zaubert Ihnen passend zu jeder Jahreszeit Regionales auf den Tisch. Wir kaufen bei ländlichen Produzenten unserer Region ein: Bauern und Käseherstellern. 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>Quiche Lorraine</b> an Salatbouquet Weinempfehlung: 2023 Auxerrois, trocken	12,90 €
<b>Lachstatar vom Räucherlachs</b> hausgemacht, mit Salatbouquet Weinempfehlung: 2023 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	17,90 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobel Weinempfehlung: 2023 Cuvée Muschelkalk, trocken	17,90 €
<b>Sektscheunenteller</b> Variationen von rohem und gekochtem Landschinken von regionaler Metzgerei Augustin und Bratkartoffeln Weinempfehlung: 2023 Grauburgunder Gris de Gris JJ, trocken	18,90 €
<b>Fitness Salat</b> frischer Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, mit sautierten Champignons an Senf-Kräuter dressing Weinempfehlung: 2023 Elbling Classic, harmonisch trocken	19,90 €
<b>Salatteller Atlantis</b> frischer Marktsalat, gebratene Scampi, Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten, frische Kräuter Weinempfehlung: 2023 Roter Elbling, trocken	22,90 €

## Hauptgerichte – vegetarisch / vegan

---



### **Käsespätzle mit frischem Emmentaler**

17,90 €

Marktsalat und Cherrytomaten

Weinempfehlung: 2023 Elbling Filius, feinherb



### **Gemüsecurry**

18,90 €

mit saisonalem Gemüse, Reis und Kräutern, pikant  
*auch als veganes Gericht möglich*

Weinempfehlung: 2023 Weissburgunder, trocken

## Hauptgerichte – Meeresfrüchte & Fisch

---

### **Scampi-Pfanne**

29,90 €

heimische Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch,  
Cherrytomaten, Spaghetti und Salat

Weinempfehlung: 2023 Chardonnay, trocken

### **Gebratenes Zanderfilet**

32,90 €

an Kräutersauce, Reis und Salat

Weinempfehlung: 2023 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

## Hauptgerichte

---

### Schnitzel Wiener Art vom Eifelschwein

- Bratkartoffeln mit Salat 19,90 €
- Seniorenteller* 17,90 €
- Spätzle, Champignonrahmsauce und Salat 20,90 €
- Seniorenteller* 18,90 €

Weinempfehlung: 2023 Riesling, trocken

### Hähnchenbrust

- Curryrahm mit Obst, Basmatireis, bunter Salat 21,90 €
- Seniorenteller* 19,90 €

Weinempfehlung: 2023 Riesling Kabinett, feinherb

### Cordon Bleu vom Eifelschwein

22,90 €

mit heimischem Schinken und Käse,  
Schwenkkartoffeln, Champignonrahmsauce und Salat

Weinempfehlung: 2023 Grauburgunder, trocken

### Rumpsteak vom Angus Weiderind (200g)

26,90 €

#### *Ladies cut*

Bratkartoffeln und Salatteller

wahlweise mit:

Kräuterbutter oder Cognacrahmsauce

Weinempfehlung: 2022 Spätburgunder, trocken

### Rumpsteak vom Angus Weiderind (300g)

34,90 €

Bratkartoffeln und Salatteller

wahlweise mit:

Kräuterbutter oder Cognacrahmsauce

Weinempfehlung: 2022 Spätburgunder, trocken

## Für unsere Kids

---

### **Max und Moritz:**

Spaghetti mit Tomatensauce 8,90 €

### **Biene Maja:**

Hähnchenschnitzel, Spätzle und Apfelmus 9,90 €

### **Dino:**

2 Kugeln Eis mit Smarties und Schokostreuseln 5,90 €

## Käse

---



### **Käsewürfel**

150 g mit Salzgebäck

9,90 €

## Desserts

---

### **Gemischtes Eis**

Drei Kugeln

- ohne Sahne 7,90 €
- mit Sahne und Schokostreuseln 8,90 €

### **Bourbon-Vanilleeis mit Eiswaffel**

heiße Himbeersoße

9,90 €

### **Dreierlei vom Sorbet**

frische Früchte

9,90 €

### **Dame Blanche**

Bourbon-Vanilleeis und warme Schokoladensoße

9,90 €

### **Lebkuchen Tiramisu**

hausgemacht

9,90 €

**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 Sana - Nennig*

*La Provencale – Leudelange (L)*

*Tawerner Dorfbäckerei – Tawern*

*Getränke Kessler – Trier*

*Metro – Trier*

*Forellengut Rosengarten - Trassem*