



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 unserer Gäste sind unsere Tradition.

<<Die Sektscheune>> heißt Sie herzlich willkommen!

### **Die regionale Küche**

---

Unser Küchenteam zaubert Ihnen passend zu jeder Jahreszeit regionale Speisen 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 & Zwischengänge

---



<b>Oliven mariniert</b> mit ofenfrischem Baguette	4,90 €
<b>Weinbergsschnecken</b> mit reichlich Knoblauchbutter, Frühlauch, frischen Kräutern und Baguette <i>Weinempfehlung: 2024 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken</i>	13,90 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobel <i>Weinempfehlung: 2024 Cuvée Muschelkalk, trocken</i>	17,90 €

## Salate

---

<b>Fitness Salat</b> frischer Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, mit sautierten Champignons, Senf-Kräuter dressing <i>Weinempfehlung: 2024 Elbling Classic, harmonisch trocken</i>	19,90 €
<b>Salatteller Atlantis</b> frischer Marktsalat, gebratene Scampis, Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten und frischen Kräutern <i>Weinempfehlung: 2024 Roter Elbling, trocken</i>	22,90 €
<b>Kleiner Beilagensalat</b>	4,90 €

## Hauptgerichte – Flammkuchen

---



### **Mediterraner Flammkuchen** 16,90 €

Crème fraîche, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, grüne Peperoni, Oliven und Fetakäse  
*auch als veganes Gericht möglich*

Weinempfehlung: 2023 Riesling, trocken

### **Flammkuchen Elsässer Art** 15,90 €

Crème fraîche, Speck, rote Zwiebeln, Frühlauch und Käse

Weinempfehlung: 2023 Riesling, trocken

### **Flammkuchen Rucola** 16,90 €

Crème fraîche, Rucola, Schinken und Parmesan

Weinempfehlung: 2023 Riesling, trocken

## Hauptgerichte – Meeresfrüchte & Fisch

---

### **Scampi-Pfanne** 29,90 €

heimische Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Pommes und Salatteller

Weinempfehlung: 2023 Chardonnay, trocken

## Hauptgerichte

---

**Bouchée à la reine** 17,90 €

Königspastete mit Hühnerragout, Pommes und Salat

Weinempfehlung: 2024 Cuvée Muschelkalk, trocken

**Ham, Fritten an Zalot** 19,90 €

gekochter und roher Schinken, Pommes und Salat

Weinempfehlung: 2024 Auxerrois, trocken

**Schnitzel Wiener Art vom Eifelschwein**

- Pommes mit Salat 19,90 €

*Seniorenteller* 17,90 €

- Spätzle, Champignonrahmsauce und Salat 20,90 €

*Seniorenteller* 18,90 €

Weinempfehlung: 2024 Weissburgunder, trocken

**Hähnchenbrust**

mit Curryrahm mit Obst, Spätzle, bunter Salat 22,90 €

*Seniorenteller* 20,90 €

Weinempfehlung: 2023 Riesling Kabinett, feinherb

**Cordon Bleu vom Eifelschwein** 22,90 €

mit heimischem Schinken und Käse,  
Kroketten, Champignonrahmsauce und Salatteller

Weinempfehlung: 2024 Grauburgunder, trocken

**Rumpsteak vom Angus Weiderind (200g) ladies cut** 28,90 €

**Rumpsteak vom Angus Weiderind (300g) mens cut** 34,90 €

Bratkartoffeln und Salatteller

wahlweise mit:

Kräuterbutter oder Cognacrahmsauce

Weinempfehlung: 2023 Spätburgunder, trocken

## Für unsere Kids

---

### **Rotkäppchen:**

Nürnberger Bratwürstchen mit Spätzle 9,90 €

### **Robin Hood:**

Chicken Nuggets mit Pommes 9,90 €

### **Schneeflöckchen:**

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 €

### **Erdbeer Tiramisu**

10,90 €

**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.  
Alle unsere Saucen werden mit Wein verfeinert.

***Unsere Partner aus der Region***

*Fleischerei Klassen – Temmels*

*Metzgerei Wilhelm Augustin – Beckingen*

*Gemüsehandel Sana - Nennig*

*La Provencale – Leudelage (L)*

*Tawerner Dorfbäckerei – Tawern*

*Getränke Kessler – Trier*

*Metro – Trier*

*Forellengut Rosengarten - Trassem*