



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 Weine im Keller und die Freude am Wohlbefinden unserer 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 unserer Heimat gedeihen, gekocht.

**Loost Iech et gudd schmachen!
Ihre Familie Zilliken**

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe – vegetarisch mit gerösteten Kernen und frischen Kräutern	6,50 €
Fischteller Zweierlei vom Räucherfisch Lachs und Forelle mit Shrimps und Salatbouquet ^(D, B, M, G, 13)	13,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Pesto, Pinienkernen und Parmesanhobeln ^(G,M)	14,50 €
Vegetarischer Salat – vegetarisch Frischer Marktsalat mit Ziegenkäse, Cherrytomaten, Gurke, Tomate, Obstspalten, Kräuterdressing ^(M,G)	13,50 €
Fitness Salat Frischer Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Senf-Kräuterdressing ^(M,G)	15,50 €

Viele Gerichte bieten wir auch zum Mitnehmen an,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte – vegetarisch/vegan

Gefüllte Paprika Reis, Feta, frische Kräuter	13,50 €
Spaghetti aglio e olio mit Parmesan, Salatteller	12,50 €

Hauptgerichte – Meeresfrüchte & Fisch

Scampi-Pfanne mit heimischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Spaghetti, Salat ^(A1, G, M)	24,50 €
Frisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln	24,50 €

Hauptgerichte vom Huhn

Hähnchenbrust an Marsalasoße, Basmatireis, bunter Salat ^(A1, G, C)	17,00 €
--	---------

Viele Gerichte bieten wir auch zum Mitnehmen an,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte vom Schwein

Schnitzel Wiener Art vom Eifelschwein	
- mit Bratkartoffeln und Salat ^(A1, C, M)	16,50 €
- mit Spätzle, Champignonrahmsoße und Salat ^(A1, C, M)	18,00 €
Cordon Bleu vom Eifelschwein	19,50 €
mit heimischem Schinken und Käse gefüllte Fleischtasche - Schwenkkartoffeln, Rahmwirsing ^(A1, G, M, C, 13)	

Hauptgerichte vom Rind

Rumpsteak vom Eifeler Weiderind (300g)	
- Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salat ^(A1, G, M, 13)	26,50 €
- Pfeffersoße mit Bratkartoffeln, Salat ^(A1, G, M, 13)	28,50 €
Filetsteak vom Eifeler Weiderind (300g)	32,50 €
Rahmwirsing, Schwenkkartoffeln, Pinot Noir Soße ^(A1, G, M, 13)	

Herbstzeit – Wildzeit

Hirschedelgulasch	24,50 €
mit Waldpilzen, Spätzle, Apfelrotkohl	
Hirschfilet rosa gebraten	32,50 €
Preiselbeerbirne, Mehlknödel, Apfelrotkohl	

Viele Gerichte bieten wir auch zum Mitnehmen an,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

FÜR UNSERE KIDS & BEILAGEN

Für unsere Kids

Mehlknödel mit Apfelmus	6,50 €
Hähnchenschnitzel paniert Mehlknödel und Apfelmus	8,50 €
2 Kugeln Eis mit Smarties und Schokostreuseln	4,50 €

Viele Gerichte bieten wir auch zum Mitnehmen an,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

KÄSE & DESSERTS

Käse

Käsewürfel 200 g mit Salzgebäck ^(A1,G)	8,50 €
Fromagerie: 4 Edelsorten Käse aus dem Nachbarland Frankreich mit Trauben und Preiselbeersenf, Winzerbrot	15,50 €

Desserts – Süßes aus der Küche

Gemischtes Eis, drei Kugeln – ohne Sahne ^(A,G)	5,50 €
– mit Sahne und Schokostreusel ^(A,G)	6,00 €
Dreierlei vom Sorbet mit frischen Früchten	6,50 €
Dame Blanche zu warmer Schokoladensoße ^(A1,G,L)	7,00 €
Schokokuchen "gateau du chocolat" mit Vanilleeis	7,00 €
Für unsere Kleinen Gäste: 2 Kugeln Eis mit Smarties und Schokostreuseln	4,50 €

Loost Iech et gudd schmachen & merci dat Dir komm seid!

Ihre Familie Martina und Patrick Zilliken
Anne und Stephan Zilliken mit Team

ZEICHENERKLÄRUNG

Allergene und Zusatzstoffe

Zeichenerklärung Allergene - Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse:

- A: Glutentehaltiges Getreide
A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel,
A6= Kamut, A7= Emmer, A8= Einkorn, A9= Grünkern
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fische
- E: Erdnüsse
- F: Sojabohnen
- G: Milch (einschließlich Laktose)
- H: Schalenfrüchte
H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse,
H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse
- L: Sellerie
- M: Senf
- N: Sesamsamen
- O: Schwefeldioxid und Sulfite
- P: Lupinen
- R: Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 13) geräuchert
- 14) Pökelsalz

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir bitten um Ihr Verständnis!

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Öffnungszeiten

Gutsrestaurant «Die Sektscheune»

Montag 17 – 22 Uhr
Dienstag Ruhetag
Mittwoch Ruhetag
Donnerstag 17 – 22 Uhr
Freitag 17 – 22 Uhr
Samstag 15 – 22 Uhr
Sonntag 12 – 22 Uhr
Feiertag 12 – 22 Uhr

Weingut

Montag 9 – 18 Uhr
Dienstag 9 – 18 Uhr
Mittwoch 9 – 14:30 Uhr
Donnerstag 9 – 18 Uhr
Freitag 9 – 18 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr
Sonntag 9 – 13 Uhr

Gästehaus

ganzjährig

Zahlung

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung. Bezahlung: Bar, mit Giro-Karte oder V-Pay, bei größeren Beträgen auch per Banküberweisung.

Mitnahme zu Weingutspreisen

Kaufen Sie in unserer Vinothek zu Weingutspreisen. Weine, Sekte, Traubensaft. Gutscheine und Präsente zu allen Anlässen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lieferanten

Unsere Küche kocht frisch mit den angebotenen Lebensmitteln aus unserer Region.

Käse aus der Käserei Altfuchshof / Kahren und Repplinger aus F-Kirsch

Wild aus Eifel- und Hunsrückwald

Brot und Backwaren von der Bäckerei Eppers / Tawern

Spargel aus Deutschland

Rind- und Schweinefleisch aus der Eifel



Das Mosel-Markenzeichen bürgt für explizites Qualitätsversprechen: Betrieb, Einrichtung, Veranstaltungen und Produkte aus unserer Region. Der Betrieb unterzieht sich regelmäßigen Prüfungen strenger Markenrichtlinien. Zum Wohle des Gastes!

Feste, Veranstaltungen und Übernachtungen

Wir beraten Sie gerne und schaffen einen stilvollen Rahmen für Ihr Fest. In unserem Haus steht Ihnen ein Seminarraum mit Leinwand, Beamer und Laptop zur Verfügung. Wir bieten 9 komfortable Wohneinheiten als Einzel-, Doppel-, 3-Bett- oder 4-Bett-Zimmer an.



WEINGUT

ZILLIKEN

GÄSTEHAUS
GUTSRESTAURANT
«DIE SEKTSCHUNE»

DANKE, LIEBE GÄSTE!

Schön, dass Sie bei uns waren!

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch in unserem Gutsrestaurant «Die Sektscheune» und wünschen Ihnen einen guten Heimweg. Wir hoffen, Sie sind glücklich und zufrieden und hatten ein paar schöne Stunden bei uns.

Gibt es etwas zu verbessern?
Über Ihre Ideen und Denkanstöße freuen wir uns.

Auf ein Wiedersehen,

„Brengt gudd Laun‘ mat, den Rëscht hu mir“

**Ihre Familie Zilliken
und Team**