

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		€ 5,70
Riesling Sekt	(mit Weinbergspfirichlikör)	€ 5,80
Melsheimer	Riesling hergestellt im Portweinverfahren 5cl	€ 6,20

Unsere Weinempfehlung

0,2l

1.	Mosel Riesling	(trocken, halbtrocken)	€ 5,00
4.	2018er Rivaner trocken	(Weingut Thomas Müller, Reil)	€ 5,00
5.	Weißer Burgunder trocken	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 6,20
7.	2019er Saariesling feinherb	(Weingut Nik Weis, Leiwen)	€ 8,00
8.	2019er Riesling trocken	(Weingut Melsheimer, Reil)	€ 7,80
9.	2017er Saarfelser Kabinett	(Weingut Nik Weis, Leiwen)	€ 10,50
11.	2014er Bockstein		
	Riesling Auslese Goldkapsel	(Weingut Nik Weis, Leiwen) 0,1ltr	€10,70
11.	2016er Saarfelser Großes Gewächs		
	Riesling trocken	(Weingut Nik Weis, Leiwen) 0,1ltr	€10,50
12.	Spätburgunder Rosé feinherb	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 6,00
13.	Spätburgunder Rosé trocken	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 6,00
14.	Dornfelder	(trocken, feinherb)	€ 6,00
17.	Spätburgunder halbtrocken	(Weingut Berghof, Kröv)	€ 6,00
18.	2017 er Merlot trocken	(Weingut Steinmetz, Brauneberg)	€ 9,20
19.	2018 er Cuvée Barrique trocken	(Weingut Reis, Briedel)	€ 7,40
20.	2019 er Spätburgunder trocken	(Weingut Caspari-Kappel, Enkirch)	€ 9,60

Vorspeisen

Austern Fine de Claire no. 3 Zitrone Chesterbrot	Stück / € 4,20
gratiniert Blattspinat Sauce Hollandaise	Stück / € 4,70
Herbstlicher Salat	
Sherry Vinaigrette Rote Beete Kürbis Nüsse Herbstbrot	€ 13,50
+ gratinierter Ziegenkäse	€ 17,90
Landeï	
gebacken Cremespinaat Krabben Parmaschinken Chips	€ 14,90
Lachs	
gebeizt Gurke Wasabi-Sorbet	€ 17,80
Carpaccio vom Rinderfilet	
herbstlich interpretiert gebackene Sardine Kürbis	€ 19,90
Kalbsbries	
gebacken junger Spinat Pinienkerne Kartoffelmousseline	€ 22,30
Gänseleberterrinen	
Quitte Riesling-Auslese Pfefferkaramell Brioche	€ 24,20

Suppen

Crèmesuppe vom Kürbis Öl & Kerne	€ 7,90
Wild Consommé Ravioli	€ 10,90

Aus Fluss und Meer

Kabeljau	
Muschel-Safran-Sud Sauce Rouille Knoblauchbrot	€ 29,80
als Zwischengericht (ohne Knoblauchbrot+ Sauce Rouille)	€ 22,20

Vegetarisch

Bandnudeln	
mediterran Cashew-Kerne Tomate Rucola Olive Parmesan	€ 14,90
als Fischgericht mit 5 Riesengarnelen	€ 24,90

Hauptgänge

Schweinebauch - kross gebraten -

Belugalinsen | Perlzwiebeln | Selleriepüree € 19,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Salatteller | Preiselbeeren € 23,80

Kalbsbäckchen

geschmort | Pastinake | Spätzle € 23,80

Rinderfilet

Artischocken-ZucchiniGemüse | Rotweinschalotten | Sauce Bearnaise |

Rosmarinkartoffeln € 35,00

Rehkeule

Spitzkohl | Sellerie | gepfefferte Kirschen € 35,00

Kalbsbries

gebacken | junger Spinat | Pinienkerne | Kartoffelmousseline € 38,90

Dessert

Sorbet des Tages mit Riesling-Sekt aufgegossen		€ 6,00
Riesling Sabayone hausgemachtes Sorbet		€ 7,90
Nougat Parfait getränkter Schokoladenkuchen Birne		€ 12,80
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