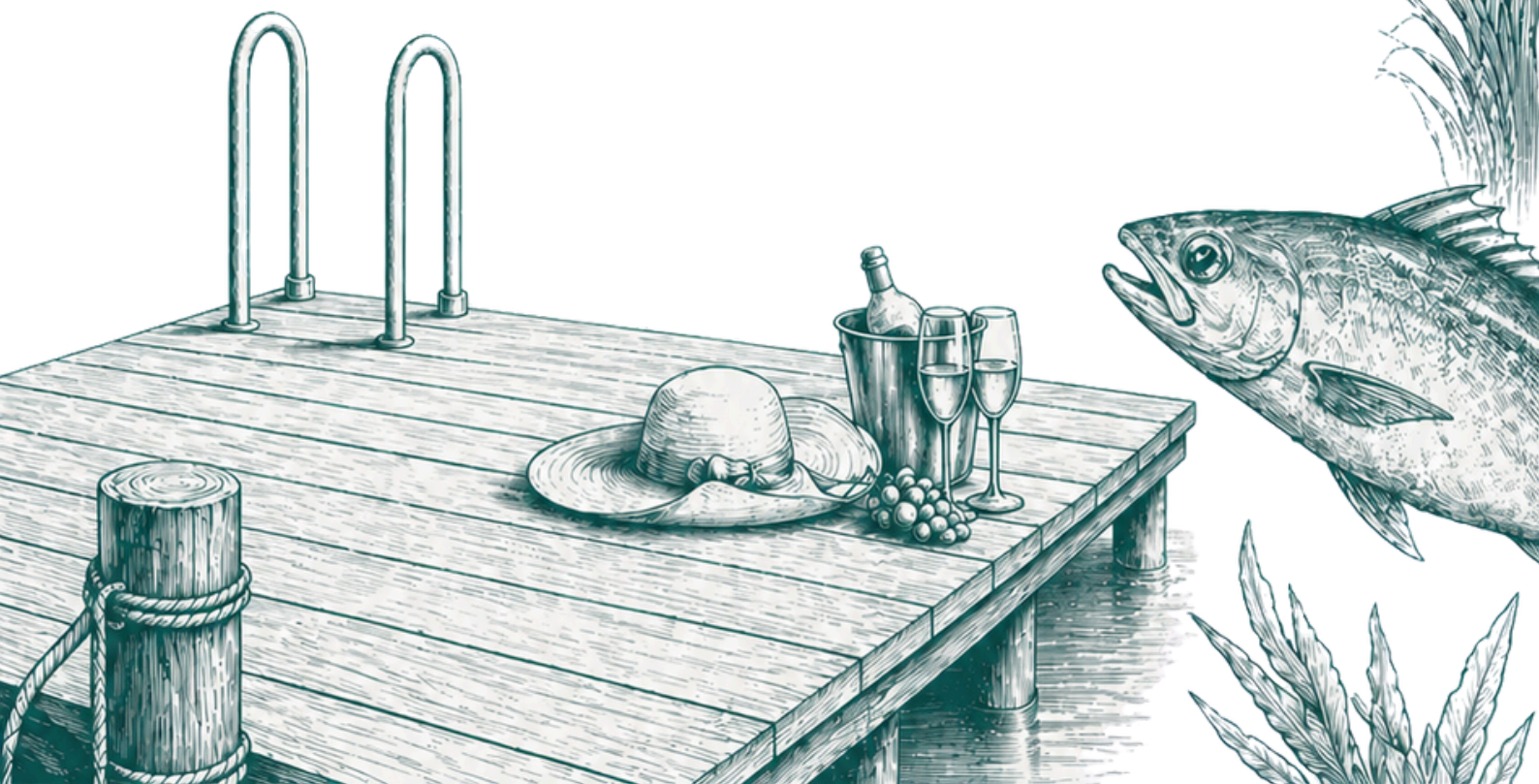
MOERIVA
RESTAURANT & BAR

SPEISEN & GETRÄNKE

Bei Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne halten wir eine separate Karte mit detaillierten Informationen für Sie bereit.



APERITIF

Kallfelz Riesling Sekt	0,1 l	6,50
Kallfelz Riesling Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,50
Prosecco DOC Treviso	0,1 l	6,50
Champagner Brut Origine	0,1 l	15,00
MOERIVA SPRITZ Prosecco | Auranja | Maracuja	0,2 l	9,50
Hugo Holunder | Prosecco	0,2 l	9,00
Lillet Wild Berry Beeren | Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,50
Sarti Lemon Schweppes Bitter Lemon | Sarti Rosé	0,2 l	9,50
Sarti Spritz Prosecco | Sarti Rosé	0,2 l	9,50
Aperol Spritz Orange | Prosecco	0,2 l	9,00
Auranja Tonic Auranja Orangen-Blutorangenlikör | Tonic Water	0,2 l	9,00
Appléritif Apfel und Rose Alkoholfrei	0,2 l	8,50
Aperol Spritz Alkoholfrei	0,2 l	8,50
Hugo Alkoholfrei	0,2 l	8,50
Sherry Fino, Medium oder Sweet	5 cl	4,20
Portwein Tawny oder White Tawny	5 cl	4,20

VORSPEISEN

AUS DER REGION
Brennendes Ziegenkäsetörtchen 14,50
Radieschen I Orange I Frisée I Johannisbeere
VEGETARISCH

Rinderfilettatar aus dem Buchenrauch 19,50
gebackene Kapern I geschmorter Radicchio de Treviso | Eigelb
Schalotte I Senf I Crostino

Vegetarische Alternative: Fermentiertes Melonentatar

Zitronen-Riesengarnelen 18,50
Salzzitrone I Avocado I Kräuter I körniger Frischkäse I schwarzer Knoblauch

SUPPEN

Enten-Maronen-Cappuccino 10,50
Entenessenz I Maronenschaum I Orange I geschroteter Pfeffer

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe 9,50
Marinierter Sellerie I Vanille
VEGETARISCH



KNACKIGE SALATE

Winterlicher Salat Niçoise — 14,50
Feldsalat I Gurke I Drillinge I Bohnen I Kürbis I Birne I Niçoisedressing
VEGETARISCH

Als Vorspeisenportion — 10,50

+ 4 Garnelen — 10,50
+ Rinderstreifen — 15,00

Caesar Salat — 16,50
Römersalat I Honig-Kirschtomaten I Sauergurke I Radieschen
Caesar-Dressing I Parmesan I Croûtons

Als Vorspeisenportion — 12,50

+ 4 Garnelen — 10,50
+ Rinderstreifen — 15,00

HAUPTGÄNGE

FISCH UND MEER

BBQ-Seeteufel — 37,50
Kalbsjus I Beten I Kartoffelkrapfen

Confierter Kabeljau — 32,50
Beurre Blanc Tom-Kha-Style I Erbse I Sauerreisbällchen

Gelbflossenmakrele Hamachi — 35,50
Dashisud I Limettenspitzkohl I Senfsaat I glasierte Udonnudeln



Glasierter Butterfisch Teriyaki-Style — 26,50
Dashi I Wokgemüse I Süßkartoffel-Shiitake-Frühlingsrolle

AUS DER REGION

Ganze Forelle vom Grill im Rauch serviert — 28,50
Salzzitrone I Nussbutter I Kartoffel-Baumkuchen I Schmand-Gurken-Salat

Fish and Chips — 19,50
Vinegar oder Remouladensauce | Pommes frites

WALD UND FLUR

Brust und Keule von der Bauernente — 31,50
Gebrannte-Mandel-Jus I Apfel-Chutney I Cassis-Rotkohl
geschmälzte Kartoffelklöße

Hirschrücken im Kräutercrêpemantel — 39,50
Preiselbeerjus I geröstete Rosenkohlblätter I Pilzsandwich

Wiener Schnitzel — 29,50
Kalbsschnitzel I Zitrone I Kaper I Sadelle I gekräuterter lauwarmer Kartoffelsalat

Rinderfilet 180g im Lauch-Asche-Mantel — 44,50
Café de Paris Sauce I Wildbrokkoli I Rote Bete I Kartoffelterrine



Vegetarisches und Pasta

Tofu-Süßkartoffel-Kohlroulade 22,50
Dinkeljus I Röstrosenkohl I marinierte Beten
Vegan

Portobello Ravioli 23,50
Babyspinat I junger Knoblauch I Honig-Kirschtomate I Basilikum-Nussbutter
Bergkäse
Vegan.Variation: ohne Bergkäse & Nussbutter

Linguine mit weißer Garnelenbolognese 24,50
Tomatenkonkasse I Schalotte I weiße Tomatenemulsion I Oregano I Parmesan

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen 8,50
Kartoffelstampf

Kinderschnitzel 8,50
Pommes frites | Mayonnaise | Ketchup

Pasta 8,50
Tomatensauce | Parmesan



Dessert

Moeriva Dessert „Arnsberger Wald“ 11,50
Cookieflakes I Apfelkompott I Zimtmascarpone I „Erde” I Zartbitterschokolade
Süße Luft
Vegetarisch

Apfelstrudeltörtchen mit Vanilletopping 10,50
Pistazie I Minze
Vegetarisch

Crème Brûlée in Flammen 9,50
Crumble I Cassisfeige I Vanilleeis
Vegetarisch

Softgetränke

Selters Mineralwasser Klassik, Medium o. Naturell	0,25 l 0,75 l	3,50 8,50
Hauswasser Klassik oder Naturell	0,5 l	4,50
Coca Cola, -Light, -Zero, Fanta, Sprite	0,2 l	3,50
Säfte & Nektare Orange, Apfel oder Maracuja, *auch als Schorle möglich*	0,2 l	3,50
Saftschorlen Rhababer oder Johannisbeere	0,33 l	3,90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 l	3,90
Veltins Fassbrause	0,33 l	3,90
Vita Malz	0,33 l	3,90

Spirits

Absolut Wodka	2 cl	3,50
Auranja	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	4,00
Amaro Averna	4 cl	5,50
Amaro Ramazotti	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Grappa Nonino	2 cl	6,90
Remy Martin Cognac	4 cl	14,50
Hennessy Cognac	4 cl	12,00
Carlos Brandy	2 cl	9,50
Campari pur	4 cl	6,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema	3,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,70
Milchkaffee	4,70
Heiße Schokolade	4,40
Glas Tee verschiedene Sorten	4,00

Biere

Veltins Pils vom Fass	0,3 l 0,4 l	3,90 5,10
Grevensteiner vom Fass	0,3 l 0,4 l	3,90 5,10
Alster, Radler, Pils-Cola	0,3 l 0,4 l	3,90 5,10
Maissels Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	6,10
Veltins, alkoholfrei	0,33 l	3,90

Sauerländer Edelbrennerei

Geist	2 cl	5,50
Brand	2 cl	6,50
Likör	2 cl	5,50

Brennerei Vallendar

Geist	2 cl	7,50
Brand	2 cl	8,50
Likör	2 cl	6,50

OFFENE WEINE



2024 - Kallfelz | Mosel, Deutschland
Riesling Trocken
0,2 l 8,90
Anregend frisch in der Nase, feinfruchtig und zart im Geschmack.



2024 - Weingut Dr. Heyden | Rheinhessen, Deutschland
Grauburgunder QbA trocken
0,2 l 8,40
Ein saftig weicher Burgunder mit fruchtigen Aromen nach Honigmelone, Pfirsich und einem Hauch Zitrone.



2020 - Weingut Sinß | Nahe, Deutschland
Gisela Spätburgunder Bio
0,2 l 8,90
Blanc de Noir, sehr ausgewogen klingen die Frucht, die Säure und die Phenole, die dem Wein seinen Körper verleihen, lange nach.



2024 - Kallfelz | Mosel, Deutschland
Kallfelz Rosé
0,2 l 8,90
Ein eleganter, feinfruchtiger Rosé, zart und charmant im Geschmack.



2022 - Poderj | Di Camillo, Abruzzen, Italien
Montepulciano d'Abruzzo DOP
0,2 l 8,40
Kräftige Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, ergänzt durch Anklänge von getrockneten Pflaumen und eine dezente Würze aus der Holzfassreifung.



2022 - Brummund | Deutschland
Spätburgunder trocken
0,2 l 8.40
Aromen von dunklen Waldbeeren, reifer Sauerkirsche und roten Johannisbeeren zeichnen ihn aus.



2024 - Albert Lambrich | Mittelrhein, Deutschland
Riesling Halbtrocken
0,2 l 8,90
Gewachsen in einer etwas kühleren Lage präsentiert er sich mit einer leichten Textur und erfrischenden Aromen. Er verbindet geschickt Leichtigkeit mit fruchtiger Fülle.



2025 - Cantina Menegotti | Venetien
Lugana DOC
0,2 l 10,90
Helles Strohgelb in der Farbe, blumige Noten mit Citrus und exotischen Obst. Erfrischend, saftig und füllig am Gaumen.



2024 - Brummund | Deutschland
Brummund Grauburgunder
0,2 l 8,40
Aromen von frischer Melone, exotischen Früchten, reifen Stachelbeeren und saftigen Äpfeln



2020 - Le Pin Beausoleil | Bordeaux, Frankreich
Petit Soleil
0,2 l 8,90
Noten von reifer Kirsche, roter Johannisbeere und einem Hauch dunkler Beeren, ergänzt durch feine florale Nuancen, sanfte Kräuteranklänge und einen dezent würzigen Unterton.



2024 - Cantine Ionis | Apulien, Italien
Primitivo di Mora
0,2 l 8,40
Intensive Aromen von reifer Kirsche, Pflaume und dunklen Beeren, ergänzt durch einen Hauch Schokolade. Am Gaumen wirkt er vollfruchtig und samtig, mit sanfter Würze.

ALKOHOLFREI



Domaine Uby | Süd-Westen, Frankreich
OSMOSE Sauvignon White
0,2 l 7,90
Ein frischer, alkoholfreier Zuwachs in der Uby-Familie.
Birne, Pfirsich und Grapefruitnoten mit etwas Exotik am Gaumen.



Domaine des Grottes | Beaujolais, Frankreich
Antilope BIO
0,2 l 11,90
Leuchtendes Strohgelb. Aromatische Nase mit intensiven, fruchtigen Noten. Ausgewogen, runder, fülliger Körper.



Domaine Uby | Süd-Westen, Frankreich
OSMOSE Merlot
0,2 l 7,90
In der Nase dominieren reife rote Früchte wie Kirsche und Himbeere mit floralen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich eine frische, fruchtbetonte Struktur mit feiner Säure und Noten von Johannisbeere.



Bernard-Massard | Deutschland
Die prickelnde „Änne"
0,2 l 7,40
Frisch perlender alkoholfreier Schaumwein mit lebendigen Zitrusnoten und feiner Frucht.