

Speisen- und Getränkekarte

Redwood Farm



Restaurant
„Essen wie bei Mutttern“

Meckeler Str. 4
54298 Gilzem
06506 912 2611

„Essen wie bei Mutttern“ – reichlich und gut...

Das ist unser Herzenswunsch, den wir für Sie mit vollem Einsatz umsetzen.
Gemütlich soll es sein.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant auf der **Redwood Farm** begrüßen zu dürfen.

Es soll Sie an die gute Zeit erinnern, wo es köstlich aus Omas Küche duftete und man sich bereits auf die Gespräche und auf das Essen unter Freunden freute. Die Kinder gingen zielstrebig nach dem Dessert Ausschau halten und spielten bis zum Essen Karten oder draußen auf der Wiese Verstecken.

Kindheitserinnerungen möchten wir wach rufen durch die heimische deutsche Küche und „crossover“ mit der italienischen Küche verbinden, denn zusammen sind sie einzigartig. Unsere Speisekarte bietet somit eine deutsch-italienische Mischung aus den Spezialitäten, die beide Küchen zu bieten haben und die wir so lieben.

Über die Produkte:

- Unser Obst und Gemüse sind, je nach saisonaler Verfügbarkeit, aus der Region.
- Unser Rindfleisch und Geflügel beziehen wir aus artgerechter Tierhaltung.
- Der Pizza- und Flammkuchenteig wird nach italienischer Tradition hausgemacht.
- In unseren Speisen, Kuchen und Desserts verarbeiten wir nur Freiland Eier.
- Die Getränke und Zutaten für Ihr Menü sind mit großer Sorgfalt ausgesucht.

Während wir mit Liebe Ihr Essen frisch zubereiten, servieren wir Ihnen ein leckeres Appetithappchen als „Gruß aus der Küche“.

Lassen Sie sich verwöhnen von unserem Team und genießen Sie in familiärer Atmosphère Ihren Aufenthalt bei uns auf der Redwood Farm.

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 12:00 - 22:00 Uhr - Feiertags 12:00 - 22:00 Uhr - Montag Ruhetag

Unser Hausaperitif

€

Alle Sekte und Weine auf dieser Karte enthalten Sulfite

400 COUPE REDWOOD fruchtig Hausaperitif mit Sekt, Rhabarber & Erdbeer	0,1l	3,20
---	------	------

Sekt und Prosecco

WINZERSEKT vom Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

401 ELBLING SEKT trocken	0,1l	4,80
402 älteste Rebsorte Deutschlands in traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75l	33,60
403 ELBLING SEKT brut	0,1l	4,80
404 älteste Rebsorte Deutschlands in traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75l	33,60
405 ROTER ELBLING SEKT trocken	Flasche 0,75l	36,80

aus ITALIEN

407 PROSECCO CONTARINI Blanc de blancs extra trocken	0,1l	3,80
408	Flasche 0,75l	24,00

Aperitif

€

410 APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco und Orange	0,3l	6,90
411 ORANGELLO SPRITZ Prosecco, Mineralwasser, Orangello, Orange	0,3l	6,90
412 HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	0,3l	6,90
413 PEACH ROYAL Prosecco, Weinberg-Pfirsich-Likör	0,3l	6,90
414 MARTINI BIANCO mit einer Zitronenscheibe	5cl	5,90
415 RAMAZOTTI Fresco auf Eis mit einer Zitronenscheibe 7	5cl	4,50

Aperitif ohne Alkohol

€

451 MARTINI floreale SPRITZ auf Eis mit Zitrone	5cl	6,90
452 CRODINO pur auf Eis mit Orange – italienische traditionelle Spezialität	0,1l	4,50
453 RAMAZOTTI Aperitivo Arancia auf Eis mit Orangenscheibe	5 cl	4,50

Säfte, Wasser und Softdrinks

€

600 QUELLWASSER *** gratis *** auf Wunsch zu bestellen als Karaffe am Tisch		0,00
601 Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,40
603 Saftschorle: Rhabarber Nektar van Nahmen	0,2l	2,60
604 Saftschorle Rhabarber groß	0,3l	3,60
605 Saftschorle: Traubensaft – Weingut Dostert 4	0,2l	2,60
606 Saftschorle Traubensaft groß 4	0,3l	3,60

610 Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,30
611 Gerolsteiner Naturell Flasche	0,75l	6,50
612 Gerolsteiner Medium	0,25l	2,30
613 Gerolsteiner Medium Flasche	0,75l	6,50
614 Gerolsteiner Orange	0,2l	2,30
615 Zitronenlimonade	0,2l	2,30
617 Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht	0,33l	3,70
618 Cola	0,2l	2,60
619 Cola	0,3l	3,60
620 Cola Zero	0,2l	2,60
621 Cola Zero	0,3l	3,60
622 Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,30
623 Gerolsteiner Sprudel Flasche	0,75l	6,50

Biere aus der Bitburger Brauerei

€

650 Bitburger Landbier frisch vom Fass gezapft	0,3l	3,50
651 Benediktiner Weißbier Alkoholfrei 0,0%	0,5l	4,70
652 Benediktiner Weißbier Naturtrüb	0,5l	4,70
653 Bitburger Alkoholfrei 0/0%	0,33l	2,70
654 Bitburger Radler Alkoholfrei 0/0%	0,33l	2,70
655 Bitburger Radler frisch vom Fass gezapft mit Zitronenlimo	0,3l	3,50
656 Frau Rauscher (Viez) 4	0,3l	3,50

Heißgetränke

€

701 Kaffee Crema		3,20
702 Espresso		2,90
703 doppelter Espresso		5,50
704 Cappuccino G		4,50
705 Milchkaffee G		4,50
706 Heiße Schokolade G		4,50
707 Heiße Schokolade mit Sahne		5,20

Tasse Tee von ALTHAUS (deutscher Teehersteller)

€

721 Fancy Chamomile Kamillenblüten mit einem Hauch Zimt und mit Verbene verfeinert		3,80
722 Pure Pfefferminze Erfrischender Geschmack, kühlend am Gaumen		3,80

723 Royal Earl Grey	aromatisierter schwarzer Tee	3,80
724 Malty Assam	angenehm malziges Aroma	3,80
725 Sencha select	BIO Grüntee	3,80
726 Grün Matinee	Vollmundiger Sencha Grüntee mit Mango und Bergamotte	3,80
727 Verveine	Aus kontrolliert biologischem Anbau	3,80
728 Fenchel	Téi vum Séi	3,80
729 Italienische Limone	aromatisierter Früchtetee mit Zitronen und Honig Aroma (Teekanne)	3,50
730 Ingwer	reiner Genuss pfeffrige Note (Teekanne)	3,50
Zur kalten Jahreszeit:	731 Grog, 732 Glühwein 4, 733 Punsch 4(Saison)	5,80

Offene Weißweine Deutschland

€

Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

801 2024 ELBLING trocken	0,2l	5,50
802 Frische, Leichtigkeit und Spritzigkeit, unkomplizierter Genuss	Flasche 0,75l	20,50
803 2024 GRAUER BURGUNDER trocken	0,2l	6,70
804 Dezent Säure, vollmundig mit Bananen- und Honignoten	Flasche 0,75l	25,00
805 2024 KERNER fruchtig Ausgewogene Säure kokettiert mit deutlicher Süße	Flasche 0,75l	19,00
807 2024 RIESLING halbtrocken Klassischer Wein mit fruchtige Säure	Flasche 0,75l	25,50
809 2024 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR trocken Weißwein aus dunklen Rotweintruben leicht würzig	Flasche 0,75l	26,50

Roséwein Deutschland

Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

821 2023 MERLOT ROSÉ trocken Vielfalt an Beerenaromen und Eleganz, harmonische Süß-Säure	Flasche 0,75l	24,00
--	---------------	-------

Roséwein Frankreich

831 2022 Mas de Cadenet – <i>biologisch</i> * bewirtschaftetes Weingut, gehört zur Spitzenklasse! Der blasser Rosé besticht durch Klarheit, Frische und Eleganz aus roten Beeren und duftigen Kräutern	29,50
833 2023 M Minuty Schon im Duft vermittelt der Franzose ein echtes Sommergefühl, trocken, rund, fruchtige lebendige Säure mit zarten Beeren und feinen Gewürzaromen	35,00
835 2023 Whispering Angel – weltweit geschätzter klassischer Rosé aus der Provence Er besticht durch seine anregenden Aromen von Grapefruit und Zitrusfrüchten, leicht dennoch intensiv	40,00

Rotwein aus Italien

841 2023 QUATTRO VENTI- Colle al Vento, Primitivo Merlot, Andreas Mazzei- vollmundig mit Beeren und Kirschen	Flasche 0,75l	14,50
842 2022 LAMBRUSCO – BOCCIOLO, Grasperossa- Medici Ermete lieblich, fein	Flasche 0,75l	18,50
843 2022 ROSSO DI MONTEPULCIANO, Toscana, Poliziano – purpurfarben durch Kirsche und Himbeere, mit Tannin von mittlerer Stärke, leichte schöne Balance	Flasche 0,75	22,50
844 2020 RONCHEDONE- Veneto, Cà dei Frati – Spitzenwein auf internationalem Niveau intensiv, vollmundig mit balsamischen Noten, frisch und elegant.	Flasche 0,75l	35,00
845 2021 MOMPERTONE- Monferrato, Prunotto - im Eichenfass gereift, Heidelbeere und rote Beeren reifer, samtiger Geschmack mit einer ausgewogenen Säure	Flasche 0,75l	42,00
846 2019 ROSSO DI MONTALCINO, Poggio Antico – netter kleiner Montalcino, ausgewogene Aromen Frische durch Vollmundigkeit	Flasche 0,75	47,50
847 2022 LE VOLTE - Dell´ Ornellaia, Toscana, Ornellaia- ein Hauch feinsten Aromen wie Vanille, Himbeere und Zartbitter-Schokolade	Flasche 0,75l	54,00
848 2018 GUIDALBERTO, Toscana, Tenuta San Guido – Spitzenwein mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und Eiche elegant und vollmundig	Flasche 0,75l	86,00

Offener Roséwein, Italien

851 2024 ALTAVILLA ROSATO, Altavilla, Abruzzo	0,2l	5,20
852 2024 ALTAVILLA ROSATO, Altavilla, Abruzzo	0,5l	11,50

Offener Weißwein, Italien

853 2023 FRASCATI, Fontana Candida, trocken	0,2l	4,50
854 2023 FRASCATI, Fontana Candida, trocken	0,5l	10,50

Offene Rotweine, Italien

855 2022VALPOLICELLA, Riva d´Oro, Alibrianza, mild, lieblich	0,2l	5,20
856 2022VALPOLICELLA, Riva d´Oro, Alibrianza, mild, lieblich	0,5l	11,50
857 2022 VECCHIA CANTINA, Chianti, Cantina di Montepulciano,Toscana	0,2l	5,20
858 2022 VECCHIA CANTINA, Chianti, Cantina di Montepulciano,Toscana	0,5l	11,50
859 2024 LAMBRUSCO MODENA, Centenario, Modena	0,2l	5,20
860 2024 LAMBRUSCO MODENA, Centenario, Modena	0,5l	11,50
861 2023 LAMBRUSCO DELL EMILIA, Reggio Emilia, Medici Ermete	0,2l	5,20
862 2023 LAMBRUSCO DELL EMILIA, Reggio Emilia, Medici Ermete	0,5l	11,50
863 2022 TERRA SCURA, Chianti, Cibreo	0,2l	5,20
864 2022 TERRA SCURA, Chianti, Cibreo	0,5l	11,50

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

A Weizen (Gluten)
C Eier
G Milch (Laktose)
L Sellerie
M Senf

Zusatzstoffe

1 Geschmacksverstärker
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Sulfite
5 Farbstoffe
6 Chininhaltig
7 Farbstoff
8 Zuckerart

Hinweise

* Die darin benutzten Gewürze können Spuren von SENF, SELLERIE, EI, PISTAZIEN und Soja enthalten.

Hausgemachte Suppen

€

11 TOMATENSUPPE G,4 6,50
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Balsamicoglance,
Crème fraîche , Kürbiskerne

12 ZWIEBELSUPPE A, G, L 6,90
deftige Rinderbrühe mit Zwiebeln und Majoran, Toastbrot und Gouda überbacken

Zu unseren Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette oder Bauernbrot.

Vorspeisen

€

21 TOMATEN SALAT mit Essig und Öl und frischem Basilikum 4 4,50

22 Bunte Blattsalate an Omas leckerem Sahne-Dressing mit frischen Kräutern G,M,4 7,90

23 OMAS ZARTES RINDER-KOCHFLEISCH (warm serviert) C,G,L,M,3,4,Senf mit Remoulade 14,50

24 CARPACCIO VOM RIND G 17,90
Spezialität mit Parmigiano Reggiano Hobel, Rucola und Olivenöl und frischer Zitrone parfümiert
(Rindfleisch aus der Region)

Bunte Blattsalate zum „satt werden“... frisch aus dem Garten

€

41 „SALAT in der Teigschüssel“ mit knusprigen Streifen aus der Rinderbrust A,3,4* 15,50
bunte Blattsalate mit Beef bacon, Rohkost und Essig-Öl Dressing

2 SALAT „REDWOOD FARM“ C,G,2,3,4 16,50
Blattsalate mit Rohkost, Ei, Rinder-Saftschinken und Käse an Omas leckerem Sahne-Dressing
mit frischen Kräutern

43 „FITNESS-SALAT in der Teigschüssel“ A,G,2,3 mit Streifen von der warmen gebratenen Putenbrust 18,50
mit bunten Blattsalaten, Rohkost und Cocktailsauce C,L,*4 mit Orangensaft und Cognac

Leckere frische Pasta

€

Alle Pasta enthalten als Allergen Gluten

61 SPAGHETTI NAPOLI A 11,90
mit frischer hausgemachter Tomatensauce und Basilikum

62 SPAGHETTI BOLOGNESE A,L 17,90
mit bestem Rindfleisch aus der Region nach unserem Hausrezept mit Staudensellerie

63 LASAGNE AL FORNO A,C,G,L 18,90
mit bestem Rindfleisch aus der Region, Tomaten, Sauce Béchamel und Käse gratiniert

64 SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO A 13,90
mit Olivenöl, Peperoni, Petersilie und viel Knoblauch

65 SPAGHETTI AL LIMONE 15,90
Liaison aus Butter und Olivenöl , frischer Zitrone, Parmesan und Basilikum G,4
Cremige Butter und der einzigartige Geschmack von Olivenöl verleihen dem Gericht sein besonderes Aroma mit der Frische der Zitrone und dem würzigen Parmigiano Reggiano.

Hausmannskost – wie wir es von früher noch kennen und lieben

€

81 STRAMMER MAX - 1 Scheibe Bauernbrot mit Käse und 2 Spiegeleiern A,C,G 10,90

82 STRAMMER MORITZ- 2 Scheiben Bauernbrot, Käse, Rinder-Saftschinken, 4 Spiegeleier A,C,G,2,3 16,90

83 DEFTIGE BAUERNPFANNE 3 Freilandeier mit Kartoffeln, Putenspeck, Zwiebeln und einem 16,90
Beilagensalat serviert C,G,L,3,*

84 RINDERROULADE G, L,M,3, * 24,90
traditionell gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Putenspeck
an kräftiger Rotwein-Bratensauce mit Gürkchen und Sauerrahm, gestampftem Püree und Beilagensalat

85 Putenschnitzel paniert „WIENER ART“ A,C,G 21,50
mit Zitrone in zerlassener Butter gebraten, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat

86 SCHLEMMER-PUTENSCHNITZEL natur G,4 24,90
an einer leichten Rahmsauce mit Kartoffeln und saisonalem Gemüse serviert

87 2 Wäinzoossiss 11,90
(Putenbratwurst, Herkunft aus der Region)
mit Senf-Rahmsauce, Püree und Beilagensalat C,G,M,3,8

Unsere Spezialität: Saftige RUMPSTEAKS vom zarten Charolais-Rind aus Frankreich:

91 RUMPSTEAK mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	A,G,L,1	30,90
92 RUMPSTEAK mit gestoßenem Pfeffer und groben Salz und saisonalem Butter-Gemüse	A,G	32,90

Unser Pizzateig wird nur mit besten Zutaten und viel Liebe hergestellt und bekommt die Zeit zu reifen- um so an Geschmack zu gewinnen.

Pizza, knusprig und frisch, natürlich aus dem Steinofen €

121 MARGHERITA	Tomatensauce, Mozzarella, Tomate, frischer Basilikum	A, G	11,00
122 VERDURE	Tomatensauce, Mozzarella, Tomate, Paprika, schwarze Oliven, Artischocke	A,G,3	13,50
123 CARCIOFI	Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Artischocken, Rucola, Parmesan	A, G	14,50
124 PICCANTE	Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Peperoniwurst, Tomaten	A,G,2,3,8	14,00
125 TOSCANA	Tomatensauce, Rinder-Saftschinken, Paprika, Artischocken, Zucchini	A,G,2,3,*	15,50
126 HAWAII	Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Saftschinken, Ananas, Oregano	A,G,2,3,*	15,50
127 REDWOOD	Tomatensauce, Mozzarella, Rindersalami, Rinder-Peperoniwurst, Knoblauch	A,G,2,3,8	14,00
128 SALAMI	Tomatensauce, Mozzarella, Rindersalami, Tomaten	A,G,3	14,00

Weitere Zutaten Wünsche werden zusätzlich berechnet mit:

140 Artischocken 3	1,50€	143 Rindersalami 3,8	2,00€	146 Zucchini	2,00€
141 Schwarze Oliven	1,00€	144 Rinder-Peperoniwurst 2,3,8	2,00€	147 Rucola	1,00€
142 Paprika	1,00€	145 Rinder-Saftschinken 2,3,*	2,50€	148 Zwiebeln	1,00€
149 Knoblauch-Öl <i>ohne</i> Berechnung				150 Piccantes-Öl <i>ohne</i> Berechnung	

Knusprige Flammkuchen aus dem Steinofen €

161 Vegetarischer Flammkuchen nach Omas Art	A,C,G	12,60
---	-------	-------

162 Zwiebel-Flammkuchen "Elsässer Art" A,C,G,L,3,* Zwiebeln, Putenspeck, Muskat, Salz, Pfeffer	14,00
--	-------

Wir haben uns bei der Käse Auswahl ganz bewusst für den teuren „Parmigiano Reggiano“ entschieden da diese Käse-Spezialität aus der Emilia-Romagna-Region keinerlei Zusatzstoffe wie Hühnereiweiß oder Konservierungsmittel enthalten darf und strengsten Kontrollen unterliegt.

Die Kühe werden nicht mit Silofutter gefüttert sondern sie dürfen ganz nach ihrem natürlichen Bedürfnissen auf Weiden frisches Gras und Wildblumen weiden. So erhält die Milch ihren charakteristischen Geschmack und der Käse wird ein Top-Produkt, würzig und mit Kräuternoten vollmundig.

Für unsere kleinen Gäste €

171 SPAGHETTI mit SAUCE BOLOGNESE A, L	7,50
172 POMMES FRITES mit Heinz Ketchup und Heinz Mayonnaise aus Freilandeiern c, L	5,50
173 Baby-Pizza Belag nach Wahl g	6,00

Hausgemachte Kuchen und Desserts €

nach Laune und Zeit von Oma ALLERGENE A,C,G

201 Käsekuchen **202**Marmorkuchen **203**Käse-Sahne-Torte **204** Zwetschge auf Mürbeteig
205 Schmandkuchen **206** Apfelkuchen mit Streuseln **207** Schwarzwälder Kirsch Torte
208Tiramisu-Torte **209** Blaubeer-Muffins

251 Frischer Obstsalat mit Eierlikör und Sahne	6,50
252 TIRAMISU Mascarpone, Bisquit und Kakao A,C,G	6,50

EIS

261 Vanilleeis g 1 Kugel	1,80
262 Vanilleeis g 2 Kugeln	3,60
263 Vanilleeis g 3 Kugeln	5,40
264 Sahne g extra Portion	0,70
265 Dame blanche g Vanilleeis mit warmer belgischer Schokolade und Sahne	7,90
266 Obstbecher g Vanilleeis mit frischem Obst und Sahne	7,90
267 Eiskaffee g Vanilleeis mit starkem Kaffee und Sahne	7,90

Liköre & Spirituosen & Digestif

€			
901 Ramazotti	Italienischer Kräuterlikör	4cl	4,90
902 Buff	Luxemburger Kräuterlikör	2cl	2,90
904 Grappa	Franz Feilen aus Trittenheim	4cl	6,90
905 Williams	Matthias Schmalen, Idesheim	2cl	2,90
906 Mirabelle	Matthias Schmalen, Idesheim	2cl	2,90

907 Heidelbeer-Likör	Matthias Schmalen, Idesheim	2cl	2,90
908 Erdbeer-Rhabarber-Likör	Markus Hansen, Möhn	2cl	3,20
909 Haselnuss-Likör	Markus Hansen, Möhn	2cl	3,20
910 Whisky Talisker	Single Malt Scotch, rauchig maritim	5cl	8,90

Redwood Farm



Restaurant

„Essen wie bei Mutttern“

Meckeler Str. 4
54298 Gilzem
06506 912 2611

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 12:00 - 22:00 Uhr - Feiertags 12:00 - 22:00 Uhr

Montag Ruhetag

Die Küche ist Dienstag bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr
und von 17:30 Uhr bis 21 Uhr geöffnet.

Von 14 bis 17:30 Uhr gibt es Kuchen und eine kleine Karte.

Bitte reservieren unter: ++49 (0)6506 912 2611