Speisen & Getränke

Alle Preise enthalten 19 % Mwst.

Kalte Vorspeise

Eifel-Carpaccio
Geräucherter Landschinken hauchdünn geschnitten,
mit geriebenem Parmesan-Käse und
kaltgepresstem Olivenöl beträufelt Euro 10,80

Aus dem Suppentopf

Suppe des Tages Euro 4,80

Für den kleinen Hunger

Klassischer Burger
Rinderhackfleisch auf Ketchup und Mayonnaise
mit Tomaten, Gurken und Salatblatt belegt. Euro 9,80

Regionale Wildpate
mit Preiselbeergelee und Brot Euro 8,80

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salatteller Euro 9,50

Für Informationen über Zusatzstoffe und Allgene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Hauptgerichte

Salathit

Salatbouquet an warmem Ziegenkäse auf Toast mit Kirschtomaten, Walnuskerne und Feigen-Dipp Euro 15,80

Geflügelgericht

Blätterteigpastete gefüllt mit Hühnerfrikasse als Beilage Reis und Salatteller Euro 19,80

Aus Neptuns Reich

Gegrillte Doradefilets an einer Rieslingsahnesoße und mit Hummerbutter abgerundet serviert mit Bandnudeln und Salatteller Euro 20,80

Aus der fleischlosen Küche

Nudelgericht

Tagliatelle mit buntem Gemüse verfeinert mit Tomaten–Pesto und Salatteller Euro 16,80

Vollwertgericht

Hausgemachte Dinkelbratlinge an einer Cheddar-Käsesoße mit Bratkartoffeln und Salatteller Euro 16,80

Vegan

Rote Linsen-Zucchini-Bratlinge an Tomaten-Pesto mit Bratkartoffeln und Gemüse Euro 16,80

Gerichte mit Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel an einer Champignon-Soße als Beilage Pommes frites und Salatteller Euro 16,80

Pikantes Schnitzel an einer Käsesahne-Soße als Beilage Pommes frites und Salatteller Euro 16,80

Steak vom Schweinerücken "Eifeler Art" Champignons, Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln und Salatteller Euro 17,80

Schweinefiletmedaillons drei Medaillons im Speckmandel auf Champignon-Soße als Beilage Kroketten und Gemüse Euro 20,80

Dieses Gericht bieten wir als Ladyteller an, mit zwei Medaillons Euro 17,80

Gerichte mit Rindfleisch

Zartes Rumpsteak mit etwa 220 g mit Bärlauch-Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse Euro 24,80

Dieses Gericht bieten wir als Ladyteller an, mit etwa 160 g Euro 21,80

Wild aus heimischen Wäldern

Herzhaftes Ragout vom Eifelwild verfeinert mit Rotwein und Cranberrys an einer Preiselbeer-Birne als Beilage Spätzle-Nudeln und Apfelrotkohl Euro 23,80

Dessert

	Euro
Creme "Mousse au Chocolat"	6,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Eisvariation	5,50
	3,30
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne	
"Coupe Danemark"	6,50
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	
"Himmlischer Vanillezauber"	7,00
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
"Kirschtraum"	6,80
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
"Nussknacker"	6,80
Haselnuss- und Stracciatellaeis mit Nüssen und Sahne	
"Eiskaffee"	4,50
Vanilleeis aufgfüllt mit Kaffee und Sahne	
"Zwerg Anton" für unseren kleinen Gäste	3,50
Vanille- und Erdbeereis mit Sahne	
Kugel Eis	1,50