

Küchenöffnungszeiten:

Montag : 18.00 – 21.30 Uhr (nur für Hotelgäste)
Dienstag – Samstag: 17.30 – 21.30 Uhr
Sonntag: geschlossen

Suppen
Soups

kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage
Beef soup with Garnish

4,50 €

*feine Bärlauchcremesuppe mit Schinkenstreifen, Croutons
und Sahnehaube*

Delicate **Foamy Bear's garlic soup** topped with whipped cream,
ham stripes and croutons

5,20 €

Salate und kleine Gerichte

wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig-Öl Dressing
salad and small dishes
with yoghurt dressing or vinegar oil dressing

„Fitnesssalat“ Blattsalate der Saison

*garniert mit Rosinen, Erdnüssen, Paprikastreifen, Tomaten und Gurkendazu
saftige Putenstreifen*

“Fitness-salad”

seasonal salads with garlic-dressing, garnished with raisins, peanuts,
bell pepper, tomatoes, cucumbers and juicy turkey slices

11,80 €

„Salat mit gebratenen Garnelen“

Blattsalate der Saison garniert mit Paprikastreifen, Cocktailtomaten. Gurken, rote Zwiebelringe und geröstete Salatkörner

dazu gebratene Garnelen mit Knoblauchdip

“Sald with Garlic-Prawns ”

fresh summer salad with cherry tomatoes, cucumbers, red onion rings, grains, fresh herbs and garlic dip

13,80 €

***Zu allen Salaten reichen wir hausgebackenes Brot und Butter
for the salads we serve home-baked bread and butter***

Große Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln knusprig gebraten

dazu 2 Spiegeleier

“crispy fried roasted potatoes” with bacon and onions and two fried eggs

9,80 €

Deftiger Eifler Wurstsalat

dazu knusprige Bratkartoffeln

“Solid Eifler sausage salad” crispy fried roasted potatoes

9,80 €

Fischgericht

Fish

Pasta mit gebratenen Garnelen

gebratene Garnelen, Cocktailtomaten, Knoblauch und Tagliatelle in Olivenöl in der Pfanne geschwenkt dazu frischer Parmesan und einen gemischten

Salatteller

Pasta with garlic-prawns

Prawns, cherry tomatoes, garlic with tagliatelle in oil de olive with fresh parmesan and mixed salad

15,80 €

Vegetarisch und Vegan **veggi and vegan**

Ravioli mit Tomate gefüllt, in Olivenöl mit Basilikum, mediterranem Grillgemüse und frischen Cocktailtomaten, geschwenkt dazu frischer Parmesan und einen gemischten Salatteller

auch **Vegan** erhältlich ohne Parmesan

“fresh ravioli”

stuffed with Tomatoes, with mediteran vegetables and cherry tomatoes in oil de olive freshly grated parmesan and a mixed salad
also **vegan** possible without parmesan

11,80 €

„**Veganer Salat**“ Blattsalate der Saison im Essig-Öl Dressing garniert mit Rosinen, Erdnüssen, Paprikastreifen, Tomaten und Gurken sowie hausgebackenes Brot

“**vegan large mixed salad**” with raisins, peanuts, bell pepper, tomatoes, cucumbers with oil and vinegar and bread

8,80 €

Veggieburger (vegan)

paniertes Gemüseschnitzel, knackiger Salat, Tomate, Salatgurke, rote Zwiebelringe mit Ketchup und Senf im Focacciabrötchen dazu eine große Portion Pommes frites

Veggieburger (vegan)

vegetable escalope, salad, tomatoes, cucumbers, red onions ketchup and mustard in focaccia bread, large portion French fries

11,80 €

Burger

homestyle Burger

mit 100 % saftigem Rindfleisch (200 g), knackigem Salat, Gewürzgurke und Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und eine würzige Sauce im feinen Sesambrötchen dazu eine große Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

Big burger “homestyle”

made of 100 % beef (200g) salad, gherkins tomatoes, fried onion, aromatic sauce in sesam bun, large portion French fries, ketchup and mayonnaise

12,80 €

Crispy Chickenburger

frisches Putensteak in Cornflakespanade, knackiger Salat, Tomate, Salatgurke und rote Zwiebelringe mit einer Burgersauce im Focacciabrötchen dazu eine große Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

“Crispy Chickenburger”

chicken escalope, salad, tomatoes, cucumbers, red onions with a burger sauce in focaccia bread, large portion French fries, ketchup and mayonnaise

11,80 €

Veggieburger

paniertes Gemüseschnitzel, knackiger Salat, Tomate, Salatgurke und rote Zwiebelringe mit einer Burgersauce im Focacciabrötchen dazu eine große Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

“Veggieburger”

vegetable escalope, salad, tomatoes, cucumbers, red onions with a burger sauce in focaccia bread, large portion pommes frites, ketchup and mayo

11,80 €

alle Burger jeweils mit Käse + 1,00 €

all burger possible with cheese + 1,00 €

Von Schwein und Pute
pork and turkey

*„Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Steinpilzen in Rahm
dazu Bandnudeln und einen gemischten Salatteller*
“Pork escalope”
with fresh ceps in cream sauce, noodles and a mixed salad

18,80 €

*„Pfefferschnitzel“
panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit einer leichten
Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und ein frischer
gemischter Salatteller*
“Pork escalope”
in pepper cream sauce, french fries and a mixed salad

13,80 €

*„Cordon bleu“ Schweinefleischtasche gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten und ein gemischter
Salatteller*
meat of pork filled with ham and cheese, sauce hollandaise, a mixed salad
and potatoe croquettes

15,80 €

*„Eifeler Bauernsteak“ Schweinerückensteak mit gebratenem Rauchfleisch und
Spiegelei belegt auf Bratkartoffeln angerichtet
und ein frischer gemischter Salatteller*
“Eifel Farmer`s Steak”
Saddle of pork steak topped with fried bacon and a fried egg on fried potatoes and a
mixed salad

15,80 €

*zartes Putenschnitzel mit Ananas und Pfirsich belegt und Sauce Hollandaise
überzogen dazu Kartoffelkroketten ein frischer gemischter Salatteller*
“Tender Turkey escalope”
topped with pineapple and peach with Sauce Hollandaise, potato croquettes and a
mixed salad

15,80 €

vom Eifel-Rind
Eifeler Beef

*„Pfeffersteak“ mit einer feinen Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten
und ein frischer gemischter Salatteller*

“Pepper steak”

Steak with creamy pepper sauce, potato croquettes and a mixed salad

22,80 €

*„Eifeler Vulkansteak“ Rumpsteak mit erlesenen Kräutern
auf heißem Stein serviert, dazu Kräuterbutter, deftige Bratkartoffeln
und ein frischer gemischter Salatteller*

“Volcano Steak”

rump steak with exquisite herbs served on a hot stone plate,
herb butter, fried potatoes and a mixed salad

23,80 €

*Zartes **Rumpsteak** vom Eifelrind
mit **Steinpilzen in Rahm**, dazu Kartoffelkroketten
und einen gemischten Salatteller*

Steak with fresh ceps in cream sauce, , potato croquettes and a mixed salad

26,80 €

Vom hauseigenen Rotwild
Game meat from red deer

Hirschrückenmedaillons

*auf einer leichten Rosmarin-Wacholderjus, mit Preiselbeeren gefüllte
Rotweibirne, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten*

Venison medaillons

on an light rosemary juniper gravy red wine pear stuffed with cranberries,
almond broccoli and potato croquettes

25,80 €

***Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln oder Gemüse
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €***
**If you change to fried potatoes or vegetables as a side dish
there will be an extra charge of 1,50 €**

Dessert

„Schoko Becher“

*cremiges Schokoladeneis gekrönt von Schokosauce,
Schokostreuseln, Eiswaffel und Sahne*

“Schoco Cup”

chocolat ice cream granished
with whipped cream, Chocolate sauce,

5,50 €

„Eierlikörbecher“

*Cremiges Vanilleeis mit Eierlikör garniert
mit Sahne und Krokant*

“Eierlikörbecher”

vanilla ice cream with egnog, garnished with cream
and krokantstreusel

5,50 €

„Apfelstrudel“

mit Vanilleeis und Sahne garniert

“Warm Apple Strudel”

served with vanilla ice cream and whipped cream

4,80 €