

Küchenöffnungszeiten:

Montag – Samstag: 12:00 – 14:00 Uhr (kleine Karte)
17:30 – 21:00 Uhr
Sonntag: geschlossen

Suppen

kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage
Beef soup with Garnish

7,20 €

feine Bärlauchcremesuppe mit Schinkenstreifen und Croutons
Delicate **Foamy Bear's garlic soup** with ham stripes and croutons

8,80 €

Kleine Gerichte, Salate & Vegetarisch/Vegan

„Thunfischsalat“

*frische Salate mit Joghurtdressing dazu Thunfisch, Zwiebelringe und Käsestreifen
garniert mit Cocktailtomaten und gekochtes Ei dazu Brot und Butter*

„Tuna-salad“

*fresh green salads with yoghurt dressing with tuna, onions
and cheese, small tomatoes and boiled egg, bread and butter*

16,80 €

„Fitnesssalat“

*Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
garniert mit Rosinen, Erdnüssen, Paprikastreifen, Tomaten und Gurken dazu saftige
Putenstreifen, Brot und Butter*

“Fitness-salad”

*seasonal salads with yoghurt dressing, garnished with raisins, peanuts,
bell pepper, tomatoes, cucumbers and juicy turkey slices, bread and butter*

16,80 €

„Diplomatenttoast“

*Schweinerückensteak auf Toast und gekochtem Schinken,
mit Champignonrahmsauce, Tomaten und Käse überbacken, Salatgarnitur*

„Diplomatic Toast“

Saddle of pork steak on toast with ham, creamy mushroom sauce,
tomatoes, gratinated cheese and salad

18,50 €

„Currywurst“

*2 Würstchen mit Currysauce,
dazu Pommes Frites*

two sausages with curry sauce and french fries

13,80 €

„Gemüsebratlinge“ (veggi)

*mit Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller*

„Vegetable patties“

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

19,80 €



„Veganes Schnitzel“

*Paniertes Schnitzel auf Sojabasis
mit Champignonrahmsauce (aus Sojacreme) mit Pommes Frites
und ein Salatteller*

„Schnitzel“ (vegan)

Soy based breaded schnitzel with mushroom cream sauce
(made of soy cream) with french fries and a mixed salad

21,80 €



„Veganer Burger“

*Veganer Burgerpatty auf Basis von Weizenprotein, knackigem Salat, Gewürzgurke,
Tomatenscheibe und Röstzwiebeln mit veganer Mayonnaise und Ketchup im Weizenbrötchen
dazu eine große Portion Pommes Frites*

„Vegan burger“

burger patty based on wheat protein, salad, gherkins, tomatoes, fried onion with vegan
mayonnaise and ketchup in bun, large portion french fries

19,80 €

Schwein und Pute

„Rahmschnitzel“

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsauce
dazu Pommes frites und ein Salatteller*

“breaded pork schnitzel”

with fresh champignons in cream sauce, french fries and a mixed salad

19,80 €

„Pfefferschnitzel“

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und ein Salatteller*

„Pepper Schnitzel“

breaded pork Schnitzel from pork loin with a light pepper sauce,
with french fries and salad

19,80 €

„Cordon bleu“

*Panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller*

breaded pork schnitzel filled with ham and cheese, sauce hollandaise,
a mixed salad and potatoe croquettes

22,80 €

„Eifeler Bauernsteak“

*Schweinerückensteak mit Spiegelei belegt
auf Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) angerichtet und ein Salatteller*

“Eifel Farmer`s Steak”

Saddle of pork steak topped with fried egg on fried potatoes (with bacon and onions)
and a mixed salat

22,80 €

„zartes Putenschnitzel“

*paniertes Schnitzel mit Ananas und Pfirsich belegt und Sauce Hollandaise überzogen
mit Mandelblättchen und Preiselbeeren
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller*

“breaded Turkey schnitzel”

topped with pineapple and peach with Sauce Hollandaise, potato croquettes and a
mixed salad

22,80 €

Rind

„großer homestyle Burger“

mit 100 % saftigem Rindfleisch (200 g), knackigem Salat, Gewürzgurke, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und eine würzige Sauce im 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 bun, large portion French fries, ketchup and mayonnaise

18,80 €

+ Spiegelei (fried egg), Speck (bacon), Käse (cheese)

je 1,50 €

„Wiener Schnitzel“

Paniertes Kalbsrückenschnitzel mit Pommes frites und ein Salatteller

breaded veal schnitzel with french fries and a mixed salad

27,80 €

+ Rahm- oder Pfeffersauce/cream sauce or pepper sauce

je 2,50 €

„Pfeffersteak“

Rumpsteak mit einer feinen Pfeffersauce dazu Kartoffelkroketten

und ein Salatteller

„Pepper steak“

with a fine creamy pepper sauce and potato croquettes and a mixed salad

32,80 €

„Eifeler Vulkansteak“

Rumpsteak mit erlesenen Kräutern auf heißem Stein serviert, dazu Kräuterbutter,

deftige Bratkartoffeln und ein Salatteller

“Volcano Steak”

rump steak with exquisite herbs served on a hot stone plate,

herb butter, fried potatoes and a mixed salad

35,80 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) oder Brokkoli

berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €

If you change to fried potatoes or broccoli as a side dish

there will be an extra charge of 1,50 €

Dessert

„Gemischtes Eis“

*mit Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis
mit Sahne*

„mixed ice cream“

vanilla-, chocolate- and hazelnut ice cream
with whipped cream

6,80 €

„Eierlikörbecher“

*Vanilleeis mit Eierlikör(Alkohol)
garniert mit Sahne und Krokantstreuseln*

„egg liqueur sundae“

vanilla ice cream with egg liqueur, whipped cream and crumble

8,80 €

„Lust auf Nuss“

*Haselnuss- und Vanilleeis mit Sahne
und ausgewählten Nüssen*

„nut sundae“

hazelnut and vanilla ice cream, whipped cream and mixed nuts

8,80 €

„Kleiner Schokoladenkuchen“

*mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und heiße Kirschen*

„little chocolate cake“

With a liquid core
served with vanilla ice cream and hot cherries

9,80 €

„Tartufo Nocciola“

*Halbgefrorenes Haselnusseis mit Schokoladenkern
umhüllt mit karamellisierten Haselnüssen und Sahne*

„tartufo nocciola“

Semi-frozen hazelnut ice cream with chocolate core
coated with caramelized hazelnuts and whipped cream

8,80 €