

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

5,80 €

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

7,80 €

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*

13,80 €

„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*

13,80 €

„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

15,50 €

„Currywurst“

2 Würstchen mit Currysauce

dazu Pommes Frites und ein Salatteller

two sausages with curry sauce, french fries and a mixed salad

11,80 €

„Gemüsebratlinge“ (veggi)

mit frischen Champignons in Rahm

dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller

„Vegetable patties“

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

16,80 €



„Veganes Schnitzel“

Paniertes Schnitzel auf Weizenbasis

*mit Champignonrahmsauce (aus Sojacreme) mit Pommes Frites
und ein Salatteller*

„Schnitzel“ (vegan)

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

16,80 €



„Veganer Schnitzel Burger“

*Paniertes Schnitzel auf Weizenbasis, knackigem Salat, Gewürzgurke,
Tomatenscheibe und Röstzwiebeln mit veganer Mayonnaise und Ketchup im Weizenbrötchen
dazu eine große Portion Pommes Frites*

„Vegan schnitzel burger“

Wheat based breaded schnitzel, salad, gherkins, tomatoes, fried onion with vegan
mayonnaise and ketchup in bun, large portion french fries

15,80 €

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

16,80 €

„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

16,80 €

„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

18,80 €

„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

18,80 €

„zartes Putenschnitzel“

*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

18,80 €

Rind und Wild

„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

15,80 €

„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

29,80 €

„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

31,80 €

„Hirschrückenmedaillons“

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

“Venison medaillons”

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

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

5,80 €

„Eierlikörbecher“

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

„egg liqueur sundae“

vanilla ice cream with egg liqueur, whipped cream and crumble

6,80 €

„Lust auf Nuss“

*Haselnuss- und Vanilleeis mit Sahne
und ausgewählten Nüssen*

„nut sundae“

hazelnut and vanilla ice cream, whipped cream and mixed nuts

6,80 €

„Apfelbeignets“

mit Vanilleeis und Sahne

„apple beignets“

with vanilla ice cream and whipped cream

6,80 €

„Kleiner Schokoladenkuchen“

mit flüssigem Kern

dazu Vanilleeis und beschwipste Pflaumen

„little chocolate cake“

With a liquid core

served with vanilla ice cream and tipsy plums

8,80 €

„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

6,80 €