<u>Küchenöffnungszeiten:</u>

12:00 – 14:00 Uhr (kleine Karte)
17:30 – 21:00 Uhr
Ruhetag: Samstag & Sonntag (von Oktober – April)
Mittwoch & Sonntag (von April – Oktober)

Suppen

kräftige **Rindfleischsuppe** mit Einlage

7,20 €

feine **Bärlauchcremesuppe** mit Schinkenstreifen und 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

17,50 €

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

17,50 €

„Diplomatentoast“
Schweinerückensteak auf Toast und gekochtem Schinken,
mit Champignonrahmsauce, Tomaten und Käse überbacken, Salatgarnitur

18,80 €

„Strammer Max“
2 Scheiben Brot mit rohem und gekochtem Schinken
und Spiegelei belegt

12,80 €

„Currywurst“
2 Würstchen mit Currysauce,
dazu Pommes Frites

14,80 €

„Gemüsebratlinge“ (veggi)
mit Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller

20,80 €

„Veganes Schnitzel“ vegan
Paniertes Schnitzel auf Sojabasis
mit Champignonrahmsauce (aus Sojacreme) mit Pommes Frites
und ein Salatteller

22,80 €

„Veganer Burger“ vegan
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

20,80 €

Schwein und Pute

„Rahmschnitzel“
Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsauce
dazu Pommes frites und ein Salatteller

20,80 €

„Pfefferschnitzel“
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und ein Salatteller

20,80 €

„Cordon bleu“
Panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller
22,80 €

„Eifeler Bauernsteak“
Schweinerückensteak mit Spiegelei belegt
auf Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) angerichtet und ein Salatteller

22,80 €

„zartes Putenschnitzel“
paniertes Schnitzel mit Ananas und Pfirsich belegt und Sauce Hollandaise überzogen,
mit Mandelblättchen und Preiselbeeren
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller
23,80 €

Rind

„großer homestyle Burger“
mit 100 % saftigem Rindfleisch (200 g), knackigem Salat, Gewürzgurke,
Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und eine würzige Sauce imSesambrötchen dazu eine große
Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
18,80 €

+ Spiegelei, Käse **je 1,50 €**
+ Speck **2,00 €**

„Wiener Schnitzel“
Paniertes Kalbsrückenschnitzel mit Pommes frites und ein Salatteller
28,80 €

+ Rahm- oder Pfeffersauce **je 2,50 €**

„Pfeffersteak“
Rumpsteak mit einer feinen Pfeffersauce dazu Kartoffelkroketten
und ein Salatteller
32,80 €

„Eifeler Vulkansteak“
Rumpsteak mit erlesenen Kräutern auf heißem Stein serviert, dazu Kräuterbutter, deftige Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) und ein Salatteller

35,80 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) oder Brokkoli berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €

Dessert

„Gemischtes Eis“
mit Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis
mit Sahne

6,80 €

„Eierlikörbecher“
Vanilleeis mit Eierlikör(Alkohol)
garniert mit Sahne und Krokantstreuseln

8,80 €

„Lust auf Nuss“
Haselnuss- und Vanilleeis mit Sahne
und ausgewählten Nüssen

8,80 €

„Kleiner Schokoladenkuchen“
mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und heiße Kirschen

9,80 €

„Tartufo Nocciola“
Halbgefrorenes Haselnusseis mit Schokoladenkern
umhüllt mit karamellisierten Haselnüssen und Sahne

8,80 €