

**Our Schnitzel Classics**

*Cut from the pork loin, on request also unbreaded and naturally roasted.*

**Unsere Schnitzel-Klassiker**

*Aus dem Schweinerücken geschnitten, auf Wunsch gerne auch unpaniert und natur gebraten.*

**Schweineschnitzel**

*-klassisch, einfach mit einer Scheibe Zitrone*

**Breaded pork Schnitzel** – classic with a slice of lemon

*served with french fries and salad from the buffet*

14.90 EUR

**gefülltes Schnitzel**

*-gefüllt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken und Gouda Käse*

**Stuffed Schnitzel**

*-stuffed with cooked Eifel ham and Gouda cheese*

18.90 EUR

**Schnitzel - Ananas**

*- mit Ananas und Käse überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren*

**Hawaii Schnitzel**

*- baked with pineapple and cheese, served with cranberries*

18,60 EUR

**Käserahmschnitzel**

*- mit heller Rahmsauce und Käse überbacken*

**Creamy cheese escalope**

*with a creamy cheese sauce au gratin*

17.90 EUR

**Rahmschnitzel** - mit heller Rahmsauce

**Cream schnitzel** - with light cream sauce

16.90 EUR

**Jägerschnitzel**

*- mit frischen Champignons in heller Rahmsauce*

**"Hunterschnitzel"**

*-with fresh mushrooms in a creamy sauce*

17.90 EUR

**Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat**

**Auf Wunsch reichen wir auch gerne andere Beilagen zu allen Gerichten:**

**Reis, Spätzle, Salzkartoffeln und Röstis ohne Aufpreis.**

**Für Bratkartoffeln oder Gemüse jeweils 1,50 € Aufpreis auf das bestellte Gericht!**

**We serve French fries and a side salad with all schnitzel dishes**

**On request, we are also happy to serve other side dishes with all dishes:**

**Rice, spaetzle, boiled potatoes and hash browns at no extra charge.**

**For fried potatoes or vegetables €1.50 surcharge on the ordered dish**

**Vorspeisen & Suppen**  
**Starters & Soups**

**Beilagensalat**

*mit unserem hausgemachten Kräuterdressing*

**Side salad**

*with our homemade herb dressing*

3,90 EUR

**Rindfleischsuppe**

*mit Einlage*

**Beef soup**

*with chowder*

4,90 EUR

**Frische Champignons**

*mit Rauchfleischwürfeln*

*und Zwiebeln angebraten, dazu Quark mit frischen Gartenkräutern*

**Fresh mushrooms**

*with cubes of smoked meat*

*and onions, served with curd cheese with fresh garden herbs*

6,80 EUR

**Tomatencremesuppe**

*mit Sahne verfeinert*

**Creamy tomato soup**

*topped with cream*

5,20 EUR

**Zwei geräucherte Forellenfilets**

*aus der Abtei Himmerod*

*mit Sahnemeerrettich,*

*Weizentost und Butter*

**Smoked trout fillet from the Eifel**

*with creamy horseradish, toast and butter*

12,90 EUR

**Salatteller**  
**Salad dishes**

**Hähnchenbrustsalat**

*verschiedene saisonale Blattsalate,*

*darauf gebratene Hähnchenbruststreifen*

*mit Honigbutter beträufelt*

**Chicken breast salad**

*Assorted green salads in a creamy herb dressing*

*garnished with sautéed turkey breast strips*

*in a honey butter*

13,90 EUR

**Champignonsalat**

verschiedene saisonale Blattsalate,  
darauf gebratene Champignons  
mit Rauchfleischwürfeln und Zwiebeln

**Green Salat with Mushrooms**

Assorted green salads in a creamy herb dressing  
garnished with braised, fresh mushrooms, diced smoked meat and onions

10,90 EUR

**Vegetarische Gerichte****Vegetarian Dishes****Feine Bandnudeln**

mit Gorgonzolasauce und Broccoliröschen

**Fine ribbon noodles**

with gorgonzola sauce and broccoli florets

11,90 EUR

**Spätzlepfännchen**

hausgemachte Spätzle, überbacken mit Emmentaler, Bergkäse und Hartkäse  
dazu Röstzwiebeln

**Cheese noodles**

homemade spaetzle gratinated with cheese, served with fried onions  
and a salad from the buffet

7,70 EUR

**Hauptgerichte****Main dishes****Schweinefilet Toskana**

drei Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce überbacken  
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und einen Beilagensalat

**Pork fillet Tuscany**

three pork filet medallions gratinated with gorgonzola sauce  
served with homemade spaetzle and a side salad

18,90 EUR

**Altstadt-Rösti**

zwei Schweinefiletmedaillons,  
darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons und Käse überbacken  
dazu servieren wir zwei Röstitaler und einen Beilagensalat

**Old Town-Rösti**

two pork tenderloin medallions,  
topped with cream sauce with fresh braised mushrooms and gratinated with cheese  
served with two Röstitaler and a side salad

16,90 EUR

**Moselländische Sülze**

mit hausgemachter Remouladensauce serviert,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln gebraten,  
garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke

**Moselle aspic**

served with homemade remoulade sauce  
served with fried potatoes with bacon and onions  
garnished with tomatoes, onions and gherkin

10,90 EUR

**Schweinesteak**

vom Schweinerücken, natur gebraten  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat

**Pork steak**

from pork loin, natural roasted  
with homemade herb butter  
served with french fries and a side salad

13,90 EUR

**Filetspitzen vom Schwein**

in feiner Senfrahmsauce  
dazu servieren wir unsere hausgemachten Spätzle und einen Beilagensalat

**Fillet tips of pork**

in fine mustard cream sauce  
served with our homemade spaetzle and a side salad

17,90 EUR

**Hähnchenbrustfilet**

natur gebraten, vom Geflügelhof Janshen  
mit Ananas - Curry - Sauce,  
dazu servieren wir Reis und einen Beilagensalat

**Chicken breast fillet**

natural roasted, from poultry farm Janshen  
with pineapple - curry - sauce, served with rice and a side salad

17,90 EUR

**Wiener Schnitzel**

zwei kleine panierte Kalbsrückenschnitzel mit Preiselbeeren,  
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat

**Vienna Schnitzel**

two small breaded veal escalopes with cranberries,  
served with french fries and a side salad

20,90 EUR

**Cordon bleu**

gefülltes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken geschnitten  
Füllung: gekochter Eifeler Hinterschinken und Gouda Käse  
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat

**Cordon bleu**

*stuffed veal cutlet sliced from veal saddle  
filling: cooked Eifel ham and Gouda cheese  
served with french fries and a side salad*

26,90 EUR

**Zanderfilet leicht mehliert**

*mit Mosel-Riesling-Sahnesauce,  
dazu servieren wir Reis und einen Beilagensalat*

**Pike perch fillet lightly floured**

*with Mosel Riesling cream sauce,  
served with rice and a side salad*

18,90 EUR

**Filetgeschnetztes von der Eifeler Färse**

*mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac,  
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und einen Beilagensalat*

**Tenderloin of Eifel heifer**

*with pepper cream sauce, refined with green pepper and cognac,  
served with homemade spaetzle and a side salad*

26,90 EUR

**Filetteller**

*zwei Medaillons von der Eifeler Färse mit Bearner Sauce,  
dazu reichen wir Röstitaler und einen Beilagensalat*

**Fillet plate**

*two medallions of Eifel heifer with Bearn sauce,  
served with Röstitaler and a side salad*

29,90 EUR

**Rumpsteak**

*mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu servieren wir Pommes frites und Beilagensalat*

**Rump steak**

*with homemade herb butter,  
served with french fries and side salad*

27,90 EUR

**Rumpsteak**

*mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac,  
dazu servieren wir Röstitaler und einen Beilagensalat*

**Rump steak**

*with pepper cream sauce, refined with green pepper and cognac,  
served with roastitaler and a side salad*

28,90 EUR

*All prices are in Euro, including VAT and service.*

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung*