

Unsere Schnitzel-Klassiker

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

Schweineschnitzel <small>A,C,G</small> -klassisch, einfach mit einer Scheibe Zitrone	15,90
gefülltes Schnitzel <small>A,C,G</small> -gefüllt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken <small>3,8</small> und Gouda <small>G</small>	19,90
Schnitzel Ananas <small>A,C,G</small> - mit Ananas und Gouda <small>G</small> überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren	18,90
Käserahmschnitzel <small>A,C,G</small> - mit heller Rahmsauce und Gouda <small>G</small> überbacken	18,90
Rahmschnitzel <small>A,C,G</small> - mit heller Rahmsauce	17,90
Jägerschnitzel <small>A,C,G</small> - mit frischen Champignons in heller Rahmsauce	18,90
Pfefferschnitzel <small>A,C,G</small> -mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac	18,90

**Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir
Pommes frites und einen Beilagensalat** 2,4,9,C,G,J

*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!*

Wünschen Sie zum Mitnehmen Ihrer Speisen
Verpackungsmaterial, berechnen wir Ihnen wie folgt:
- Je Papiertüte 0,50 € - Je Einwegbehälter 0,50 € -
Der Umwelt zu Liebe, bringen Sie doch gerne
Ihre eigenen Behälter mit!

Haben Sie eine **Allergie** oder Fragen zu **Zusatzstoffen**
Bitte sprechen Sie uns an!
Fragen Sie unser Servicepersonal-Allergenbeauftragten
* = enthält Alkohol

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Vorspeisen & kleine Gerichte

Beilagensalat ^{2,4,9,C,G,J}
mit unserem Hausdressing (Mayonnaise-Milch) 4,40

Feldsalat
mit Rauchfleischwürfeln ^{3,8} und Weizenbrotwürfeln
dazu unser hausgemachtes Kartoffeldressing 6,20

Frische Champignons
mit Rauchfleischwürfeln ^{3,8} und Zwiebeln angebraten,
dazu Quark mit Gartenkräutern 6,90

Lachs & Rösti
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ^{2,4,9} dazu zwei Röstitaler und Salatbouquet 10,90

Suppen

Klare Rindfleischsuppe mit feinen Gemüsestreifen ¹ und Einlage des Tages 5,20

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido aus dem Wittlicher Tal 5,60

Zu allen Suppen & Vorspeisen, reichen wir Weizentoast oder Stangenweißbrot

Vegetarische Gerichte

Spätzlepfännchen
hausgemachte Spätzle ^{A,C,G} mit Sahne,
Emmentaler ^G, Bergkäse ^G und Hartkäse ^G überbacken, dazu Röstzwiebeln ^A 7,90

gebratener Hokkaido aus dem Wittlicher Tal
dazu zwei Röstitaler und Quark ^G mit Gartenkräutern 9,80

feine Bandnudeln ^{A,C}
mit Spinat ^G– Gorgonzolasauce ^{C,G,I} 9,90
auf Wunsch mit gebratenem Bohnen-Rote-Beete Bratling 13,90

Salatteller

Champignonsalat
verschiedene saisonale Blattsalate,
darauf gebratene Champignons
mit Rauchfleischwürfeln ^{3,8} und Zwiebeln 11,90

Hähnchenbrustsalat
verschiedene saisonale Blattsalate,
darauf gebratene Hähnchenbruststreifen vom Geflügelhof Janshen,
mit Honig und zerlassener Butter beträufelt 13,90

*Alle Salate mit unserem Hausdressing (Mayonnaise-Milch)
oder auf Wunsch mit Essig ^L- Öl Dressing.
Dazu servieren wir Stangenweißbrot oder Weizentoast.*

Überbackene Leckereien

Altstadt-Rösti, zwei Schweinefiletmedaillons
mit geschmorten Champignons in Rahmsauce und Gouda _G überbacken,
dazu servieren wir zwei Röstitaler und einen Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 16,90

Kartoffel-Rösti, frische Champignons mit Zwiebeln
auf zwei Röstitaler, belegt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken, _{3,8}
holländischer Sauce _{C,G,I} und Gouda _G überbacken 11,90

Fischgerichte

Rotbarschfilet leicht mehliert gebraten,
auf Bandnudeln mit Spinat – Gorgonzolasauce _{A,C,G} 17,90

vom Schwein

(Schnitzelgerichte siehe Rückseite der Karte)

Moselländische Sülze _{3,8}: mit hausgemachter Remouladensauce _{C,G,J} serviert,
dazu Bratkartoffeln mit Rauchfleischwürfeln _{3,8} und Zwiebeln gebraten,
garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke ₄ 11,90

Filetspitzen vom Schwein, in feiner Senfrahmsauce
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle _{A,C,G} und einen Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 18,90

Schweinefilet Toskana

drei Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce _{C,G,I} überbacken,
oder auch gerne mit Champignonrahmsauce serviert,
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle _{A,C,G} und einen Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 18,90

vom Kalb

Cordon bleu _{A,C,G}

gefülltes Kalbsschnitzel, vom Kalbsrücken geschnitten
Füllung: gekochter Eifeler Hinterschinken _{3,8} und Gouda _G
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 25,90

Wiener Schnitzel _{A,C,G}

zwei kleine panierte Kalbsrückenschnitzel mit Preiselbeeren,
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 20,90

Geflügel

Hähnchenbrustfilet, natur gebraten vom Geflügelhof Janshen
auf Bandnudeln mit Spinat – Gorgonzolasauce _{A,C,G}
oder
mit Ananas-Curry-Sauce _{C,G,I}, dazu Reis und einen Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 17,90

vom Rind

Rumpsteak, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 22,90

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac,
dazu servieren und Röstitaler 24,90

Filetgeschnetzeltes von der Eifeler Färse, mit Pfefferrahmsauce, verfeinert
mit grünem Pfeffer und Cognac, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle _{A,C,G} 25,90