Unsere Schnitzel-Klassiker

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

Schweineschnitzel *A,C,G*
-klassisch, einfach mit einer Scheibe Zitrone *15,90*

gefülltes Schnitzel *A,C,G*
-gefüllt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken 3,8 und Gouda G *19,90*

Schnitzel Ananas *A,C,G*
- mit Ananas und Gouda G überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren *18,90*

Käserahmschnitzel *A,C,G*
- mit heller Rahmsauce und Gouda G überbacken *18,90*

Rahmschnitzel *A,C,G*
- mit heller Rahmsauce *17,90*

Jägerschnitzel *A,C,G*
- mit frischen Champignons in heller Rahmsauce *18,90*

Pfefferschnitzel *A,C,G*
-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, mit Speck und Zwiebeln
oder Tagesgemüse, mit holländischer Sauce
jeweils 2,00 € 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

Haben Sie eine **Allergie** oder Fragen zu **Zusatzstoffen**
Bitte sprechen Sie uns an!

Fragen Sie unser Servicepersonal-Allergenbeauftragten

Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat 2,4,9,C,G,J
mit unserem hausgemachten Kräuterdressing 4,40

Spargel- oder Tomatencremesuppe
mit Sahne verfeinert 5,90

Frische Champignons
mit Rauchfleischwürfeln 3,8
und Zwiebeln angebraten, dazu Quark mit frischen Gartenkräutern 6,90

Rindfleischsuppe
mit Einlage 5,40

Spargelröllchen
zwei Stangen Spargel mit gekochtem Schinken, Remoulade 8,90

Lachs & Rösti
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich dazu zwei Röstitaler und Salatbouquet 11,90

Salatteller

Hähnchenbrustsalat
verschiedene saisonale Blattsalate, darauf gebratene Hähnchenbruststreifen mit Honigbutter beträufelt 13,90

Champignonsalat
verschiedene saisonale Blattsalate, darauf gebratene Champignons mit Rauchfleischwürfeln$_{3,8}$ *u. Zwiebeln 11,90*

Vegetarische Gerichte

Mediterranes Gemüse *(gedünstet)*
dazu Reis 9,90

300gr. Spargel *mit holländischer Sauce*
dazu Salzkartoffeln 17,90

Käsespätzle A,C,G
hausgemachte Spätzle, mit Sahne mit Emmentaler, Bergkäse und Hartkäse $_G$
dazu Röst-Zwiebeln $_A$ *7,90*

Hauptgerichte

Spargeltoast
Spargel 200 gr. mit gekochtem Schinken auf zwei Scheiben Toast mit Käse und Holländischer Sauce überbacken 14,90

Schweinefilet Toskana
drei Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce überbacken dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und einen Beilagensalat 19,90

Altstadt-Rösti
zwei Schweinefiletmedaillons darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons und Käse überbacken dazu servieren wir zwei Röstitaler und einen Beilagensalat 17,90

Moselländische Sülze
mit hausgemachter Remouladensauce serviert, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln gebraten, garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke 12,90

..passend dazu ein frisch gezapftes Eifelbräu Landbier 0,3ltr. 3,-€

Haben Sie eine Allergie oder fragen zu Zusatzstoffen sprechen Sie unser Servicepersonal - Allergenbeauftragten - an

Spargelgerichte

Serviert jeweils mit holländischer Sauce
und Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Fam. Bauer aus Neuerburg.

Portion Spargel, dazu wahlweise:

ein Schweinerückensteak
hausgemachter Kräuterbutter 22,90

ein paniertes Schweineschnitzel 22,90

gekochtem & rohem Eifeler Schinken
21,90

gedünstetem Rotbarschfilet 27,90

zwei Schweinefiletmedaillons
hausgemachter Kräuterbutter 25,90

Hähnchenbrustfilet
hausgemachter Kräuterbutter 25,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter 33,90

ein paniertes Kalbsschnitzel 28,90

..passend dazu ein Weißburgunder & Grauburgunder trocken aus Wittlich
0,2 ltr. 5,00 / Flasche 0,75 ltr. 17,50 & 0,2 ltr. 5,50 / Flasche 19,50

Hähnchenbrustfilet

natur gebraten vom Geflügelhof Janshen
mit Ananas - Curry - Sauce
dazu reichen wir Reis und einen Beilagensalat 18,90

Filetspitzen vom Schwein

in feiner Senfrahmsauce
dazu servieren wir unsere hausgemachten Spätzle
und einen Beilagensalat 18,90

Wiener Schnitzel

zwei kleine panierte Kalbsrückenschnitzel
mit Preiselbeeren,
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat 21,90

Cordon bleu

gefülltes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken geschnitten
Füllung: gekochter Eifeler Hinterschinken und Gouda Käse
dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat 25,90

Rotbarschfilet gedünstet

auf mediterranem Gemüse,
dazu reichen wir Reis und Kräuterbutter 19,90

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu servieren wir Pommes frites und Beilagensalat 27,90

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce

verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac,
dazu servieren wir Röstitaler und einen Beilagensalat 28,90

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung