

Unsere Schnitzel-Klassiker
aus dem Schweinerücken geschnitten
auf Wunsch gerne auch unpaniert und natur gebraten
oder als Hähnchenschnitzel

Schweineschnitzel <small>A,C,G</small> -klassisch, einfach mit einer Scheibe Zitrone	16,90
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 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
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 & Suppen

Beilagensalat^{2,4,9,C,G,J}

mit unserem hausgemachten
Mayonnaise-Milch Hausdressing 4,90

Frische Champignons

mit Rauchfleischwürfeln^{3,8}
und Zwiebeln angebraten,
dazu servieren wir Kräuterquark 6,90

Lachs & Röstli

Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich,^{2,4,9}
dazu zwei Röstitaler 12,90

Rindfleischsuppe

mit Gemüse und Einlage des Tages 5,60

Gulaschsuppe

hausgemacht aus reinem Rindfleisch 5,90

Zwiebelsuppe in der Terrine serviert

verfeinert mit Moselriesling-Wein,
überbacken mit Weizenbrotstückchen
und Gouda 7,20

Salatteller

Hähnchenbrustsalat

verschiedene saisonale Blattsalate
unser Mayonnaise-Milch Hausdressing
darauf gebratene Hähnchenbruststreifen
mit Honigbutter beträufelt
13,90

Champignonsalat

verschiedene saisonale Blattsalate
unser Mayonnaise-Milch Hausdressing
darauf gebratene Champignons mit
Rauchfleischwürfeln^{3,8} und Zwiebeln
11,90

Nudelgerichte

feine Bandnudeln^{A,C}

mit Gorgonzolasauce^{C,G,I} 10,90

feine Bandnudeln^{A,C}

mit Gorgonzolasauce^{C,G,I}
und drei gebratenen Hähncheninnenfilets
15,90

Spätzlepfännchen

hausgemachte Spätzle^{A,C,G}
mit Sahne, Emmentaler^G, Bergkäse^G und
Hartkäse^G überbacken
dazu Röstzwiebeln^A
8,60

Hauptgerichte

Altstadt-Röstli

zwei Schweinefiletmedaillons
darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons und Käse überbacken
dazu servieren wir zwei Röstitaler und einen Beilagensalat^{2,4,9,C,G,J} 17,90

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 Gewürzgurke⁴ 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

Unsere Empfehlungen...

Ziege & Honig

darauf gebackener Ziegenkäse,
mit Honig beträufelt
Feldsalat, mit Kartoffeldressing 9,90

gebratener Hokkaido

aus dem Wittlicher Tal
dazu zwei Röstitaler
und Quark_G mit Gartenkräutern 9,90

Feldsalat

mit gebratenen Speck_{10,11,12} - und
Weizenbrotwürfeln
dazu unser hausgemachtes
Kartoffeldressing 6,20

Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido
aus dem Wittlicher Tal 5,90

Rotbarschfilet gedämpft

auf warmen Linsengemüse
dazu Röstitaler 19,90

Schweinefiletmedaillons

mit hausgemachter Kräuterbutter
auf grünen Bohnen
mit Zwiebeln
dazu Röstitaler 19,90

Hauptgerichte

Filetspitzen vom Schwein, in feiner Senfrahmsauce

dazu servieren wir unsere hausgemachten 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 mit Sauce Bernaise_{C,G,I}

dazu reichen wir hausgemachte Spätzle_{A,C,G} und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,J} 19,90

Cordon bleu_{A,C,G}

gefülltes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken geschnitten

Füllung: gekochter Eifeler Hinterschinken_{10,11,12} und Gouda

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} 21,90

Hähnchenbrustfilet, natur gebraten vom Geflügelhof Janshen

mit Ananas-Curry-Sauce_{C,G,I},

dazu reichen wir Reis und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,J} 18,90

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,J} 27,90

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac,

oder mit Sauce Bernaise_{C,G,I}

dazu servieren grüne Bohnen mit Zwiebeln und Röstitaler 28,90