

Our Schnitzel Classics

**Cut from the pork loin, on request also unbreaded and naturally roasted.
Or as a chicken schnitzel surcharge € 2,00**

Unsere Schnitzel-Klassiker

**Aus dem Schweinerücken geschnitten, auf Wunsch gerne auch unpaniert und natur gebraten.
Oder als Hähnchenschnitzel Aufpreis € 2,00**

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

18.90 EUR

gefülltes Schnitzel

-gefüllt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken und Gouda Käse

Stuffed Schnitzel

-stuffed with cooked Eifel ham and Gouda cheese

21.90 EUR

Schnitzel - Ananas

- mit Ananas und Käse überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren

Hawaii Schnitzel

- baked with pineapple and cheese, served with cranberries

20,90 EUR

Käserahmschnitzel

- mit heller Rahmsauce und Käse überbacken

Creamy cheese escalope

with a creamy cheese sauce au gratin

20.90 EUR

Rahmschnitzel - mit heller Rahmsauce

Cream schnitzel - with light cream sauce

19.90 EUR

Jägerschnitzel

- mit frischen Champignons in heller Rahmsauce

“Hunterschnitzel”

-with fresh mushrooms in a creamy sauce

20.90 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

5,60 EUR

Rindfleischsuppe

mit Einlage

Beef soup

with chowder

6,20 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

7,80 EUR

Tomatencremesuppe

mit Sahne verfeinert

Creamy tomato soup

topped with cream

6,60 EUR

Lachs & Rösti

Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich,

dazu zwei Röstitaler 13,90

Salmon & Rösti

Smoked salmon with creamed horseradish,

with two Röstitaler

13,90 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*

15,60 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*

13,90 EUR

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes

Feine Bandnudeln

mit Gorgonzolasauce und Broccoliröschen

Fine ribbon noodles

with gorgonzola sauce and broccoli florets

12,90 EUR

Spätzlepfännchen

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

Cheese noodles

homemade spaetzle gratinated with cheese, served with fried onions

9,60 EUR

Hauptgerichte
Main dishes

Schweinefilet Toskana

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

Pork fillet Tuscany

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

21,90 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*

18,90 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*

13,90 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*

18,90 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*

19,90 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*

19,90 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*

23,90 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*

28,90 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*

21,90 EUR

Rumpsteak

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

Rump steak

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

29,90 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*

31,90 EUR