

Unsere Schnitzel-Klassiker
aus dem Schweinerücken geschnitten
auf Wunsch gerne auch unpaniert und natur gebraten
oder als Hähnchenschnitzel € Aufpreis 2,00

Schweineschnitzel <small>A,C,G</small> -klassisch, einfach mit einer Scheibe Zitrone	18,90
gefülltes Schnitzel <small>A,C,G</small> -gefüllt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken <small>3,8</small> und Gouda <small>G</small>	21,90
Schnitzel Ananas <small>A,C,G</small> - mit Ananas und Gouda <small>G</small> überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren	20,90
Käserahmschnitzel <small>A,C,G</small> - mit heller Rahmsauce und Gouda <small>G</small> überbacken	20,90
Rahmschnitzel <small>A,C,G</small> - mit heller Rahmsauce	19,90
Jägerschnitzel <small>A,C,G</small> - mit frischen Champignons in heller Rahmsauce	20,90
Pfefferschnitzel <small>A,C,G</small> -mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac	20,90

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!

<p>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!</p>
--

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

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat^{2,4,9,C,G,J}
(Glasschälchen am Büffet) 4,90

Frische Champignons
mit Rauchfleischwürfeln^{3,8}
und Zwiebeln angebraten,
dazu servieren wir Kräuterquark 7,80

Räucherlachs & Rösti
mit Sahnemeerrettich,^{2,4,9}
dazu zwei Röstitaler
kleines Salatbouquet 14,90

Rindfleischsuppe¹
mit Gemüse und Einlage des Tages 6,60

Gulaschsuppe
hausgemacht aus reinem Rindfleisch 6,60

Spargelcremesuppe
mit Sahne verfeinert 6,60

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

Brotkörbchen p.P.
Stangenweißbrot
Kräuterquark & Butter 2,90

„Zu allen
Suppen-Vorspeisen-Salaten,
reichen wir Weizentoast oder Stangenweißbrot“

Salatteller

(verschiedene Blattsalate der Saison)

Wahlweise mit: Mayonnaise-Milch Hausdressing oder Essig und Öl Dressing

- darauf gebratene Hähnchenbruststreifen
mit Honigbutter beträufelt 15,60

- darauf gebratene Champignons mit
Rauchfleischwürfeln^{3,8} und Zwiebeln 13,90

- darauf Räucherlachs
mit Zwiebeln und Ei garniert 18,90

- darauf Thunfisch im eigenen Saft
mit Zwiebeln und Ei garniert 14,90

Vegetarische Gerichte

Portion Spargel
Holländische Sauce
mit Salzkartoffeln 18,90

Spätzlepfännchen
hausgemachte Spätzle^{A,C,G}
mit Sahne, Emmentaler^G, Bergkäse^G und
Hartkäse^G überbacken
dazu Röstzwiebeln^A 9,60

feine Bandnudeln^{A,C}
(frische Tagliarini)
mit Gorgonzolasauce^{C,G,I}
9,90

Ziege & Honig
warmer Ziegenkäse, mit Honig beträufelt
kleines Salatbouquet
dazu zwei Röstitaler 13,90

Hauptgerichte

Altstadt-Rösti
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} 18,90

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 13,90

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

Spargelgerichte

serviert jeweils mit holländischer Sauce und Salzkartoffeln

Portion Spargel, dazu wahlweise:

-Schweinerückensteak 23,90 -drei Schweinefiletmedaillons 28,90 -Hähnchenbrustfilet 26,90 -Rumpsteak 35,90 Diese Gerichte servieren wir jeweils mit unserer Kräuterbutter aus eigener Herstellung!	-panierte Kalbsschnitzel 29,90 -panierte Schweineschnitzel 24,90 -gekochter oder roher Eifeler Schinken 23,90 -Räucherlachs 23,90 -gedünstetes Lachsfilet 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



Spargeltoast Spargel mit gekochtem Schinken auf zwei Scheiben Toast mit Käse und Holländischer Sauce überbacken 16,60	Haustoast Spargel zwei Schweinefilet auf Weizentoast Holländischer Sauce überbacken 20,90
--	---

Schweinefilet Champignonsauce

drei Schweinemedallions darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons dazu reichen wir Pommes frites und einen Beilagensalat ^{2,4,9,C,G,J}

22,90

Schweinefilet Toskana

drei Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce ^{C,G,I} überbacken

dazu reichen wir hausgemachte Spätzle ^{A,C,G} und einen Beilagensalat ^{2,4,9,C,G,J}

22,90

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}

28,90

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}

23,90

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}

19,90

Lachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter

dazu reichen wir Reis und einen Beilagensalat ^{2,4,9,C,G,J}

24,90

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Beilagensalat ^{2,4,9,C,G,J}

29,90

mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac,

***oder** mit Sauce Bernaise ^{C,G,I}*

dazu servieren wir jeweils Rösti -Taler und einen Beilagensalat ^{2,4,9,C,G,J}

31,90