

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 7,90

Räucherlachs & Röstli
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 6,80

Zwiebelsuppe in der Terrine serviert
verfeinert mit Moselriesling-Wein,
überbacken mit Weizenbrotstückchen
und Gouda 8,20

Brotkörbchen p.P.
Stangenweißbrot
Kräuterquark & Butter 3,90

„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

Mediterranes Gemüse
(gedünstet)
dazu Reis 12,90

Spätzlepfännchen
hausgemachte Spätzle^{A,C,G}
mit Sahne, Emmentaler^G, Bergkäse^G und
Hartkäse^G überbacken
dazu Röstzwiebeln^A 9,90

feine Bandnudeln^{A,C}
(frische Tagliarini)
Spinat - Gorgonzolasauce^{C,G,I}
10,90

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

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} 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 0,5ltr. 5,- €

<u>Herbstgerichte</u> <i>Kürbis aus dem Wittlicher Tal & mehr</i>	
Kürbiscremesuppe Kürbiskernen & Kürbis- Öl Sahne verfeinert 6,80 Feldsalat Speck _{3,8} - und Weizenbrotwürfel Kartoffeldressing ₉ 6,90	Gebratener Hokkaido zwei Rösti -Taler warmer Ziegenkäse 17,90 Lachsfilet gedünstet feine Bandnudeln _{A,C} Spinat-Gorgonzolasauce _{G,C,I} 23,90
 ..passend dazu ein Spätburgunder & Regent trocken aus Wittlich  0,2 ltr. 6,00 / Flasche 0,75 ltr. 19,50	
Hähnchenbrust , natur gebraten dazu Bandnudeln Spinat Gorgonzolasauce _{C,G,I} Beilagensalat _{2,4,9,C,G,J} 20,90	Schweinerückensteak natur gebraten hausgemachte Kräuterbutter grüne Bohnen mit Speck _{3,8} -& Zwiebeln dazu zwei Rösti-Taler 20,90

Schweinefilet Champignonsauce

drei Schweinemedallions darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons
 dazu reichen wir zwei Rösti-Taler und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,J} 23,90

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} 23,90

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} 24,90

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} 20,90

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

Rumpsteak

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} 32,90