

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

Schweineschnitzel A,C,G
-klassisch, einfach mit einer Scheibe Zitrone 18,90

gefülltes Schnitzel A,C,G
-gefüllt mit gekochtem Eifeler Hinterschinken 3,8
und Gouda G 21,90

Schnitzel Ananas A,C,G
- mit Ananas und Gouda G überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren 20,90

Käserahmschnitzel A,C,G
- mit heller Rahmsauce und Gouda G überbacken 20,90

Rahmschnitzel A,C,G
- mit heller Rahmsauce 19,90

Jägerschnitzel A,C,G
- mit frischen Champignons in heller Rahmsauce 20,90

Pfefferschnitzel A,C,G
-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,I

*Auf Wunsch reichen wir auch gerne andere Beilagen zu allen Gerichten:
Reis, Spätzle, Salzkartoffeln und Rösti 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} (Salatteller am Buffet) 4,90	Rindfleischsuppe , mit Gemüse und Einlage des Tages 6,60
Frische Champignons mit Rauchfleischwürfeln _{3,8} und Zwiebeln angebraten, dazu servieren wir Kräuterquark 7,90	Gulaschsuppe hausgemacht aus reinem Rindfleisch 6,80
Räucherlachs & Rösti mit Sahnmeeerrettich, _{2,4,9} dazu zwei Röstitaler kleines Salatbouquet 14,90	Tomatencremesuppe Sahne verfeinert 6,80
Garnelenpfännchen Garnelen (9 Stück) in Kräuter- Knoblauchbutter, Salatbouquet 12,90	Brotkörbchen p.P. Stangenweißbrot Kräuterquark & Butter 3,90
<i>Zu allen Suppen-Vorspeisen-Salaten reichen wir Weizentoast oder Stangenweißbrot.</i>	

Salatteller

(verschiedene Blattsalate der Saison)

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

- darauf gebratene Hähnchenbruststreifen mit Honigbutter beträufelt 15,60	- darauf Räucherlachs mit Zwiebeln und Ei garniert 18,90
- darauf gebratene Champignons mit Rauchfleischwürfeln _{3,8} und Zwiebeln 13,90	- darauf Thunfisch 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 14,90

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 Gewürzgurke ₄ 13,90

...passend dazu ein frisch gezapftes Eifelbräu Landbier 0,5ltr. 5,- €

Leckereien

<p>Schweinerückensteak Hausgemachte Kräuterbutter zwei Rösti-Taler, Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 18,90</p> <p>Gebratene Hähnchenbruststreifen feine Bandnuodeln_{A,C} Spinat -Gorgonzolasauce_{G,C,I} 18,90</p>	<p>Gebratene Garnelen feine Bandnuodeln_{A,C} Spinat -Gorgonzolasauce_{G,C,I} 19,90</p> <p>Lachsfilet gedünstet feine Bandnuodeln_{A,C} Spinat - Gorgonzolasauce_{G,C,I} 22,90</p>
<p><i>..passend dazu ein Grau- / Weißburgunder / Rose aus Wittlich</i></p> <p><i>0,2 ltr. 5,50 / Flasche 0,75 ltr. 19,50</i></p>	

<p>Filetteller zwei Rinderfiletmedaillons Bearner Sauce zwei Rösti-Taler Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 29,90</p>	<p>Rinderfiletgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Cognac hausgemachte Spätzle_{A,C,G} dazu zwei Rösti - Taler Beilagensalat_{2,4,B,C,G,I} 28,90</p>
<p>Schweinefilet Champignonsauce drei Schweinemedaillons darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons dazu reichen wir zwei Rösti - Taler und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 23,90</p>	
<p>Schweinefilet Toskana drei Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce_{C,G,I} überbacken dazu reichen wir hausgemachte Spätzle_{A,C,G} und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 23,90</p>	
<p>Cordon bleu_{A,C,G} gefülltes Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten Füllung: gekochter Eifeler Hinterschinken_{10,11,12} und Gouda dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 28,90</p>	
<p>Wiener Schnitzel_{A,C,G} zwei kleine panierte Kalbsrückenschnitzel, mit Preiselbeeren, dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 24,90</p>	
<p>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,I} 20,90</p>	
<p>Lachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter dazu reichen wir Reis und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 24,90</p>	
<p>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 29,90</p>	
<p>Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac, <u>oder</u> mit Sauce Bernaise_{C,G,I} dazu servieren wir jeweils Rösti -Taler und einen Beilagensalat_{2,4,9,C,G,I} 32,90</p>	