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 *22.90 EUR*

Schnitzel - Ananas
- mit Ananas und Käse überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren
Hawaii Schnitzel
- baked with pineapple and cheese, served with cranberries *21,90 EUR*

Käserahmschnitzel
- mit heller Rahmsauce und Käse überbacken
Creamy cheese escalope
with a creamy cheese sauce au gratin *21.90 EUR*

Rahmschnitzel *- mit heller Rahmsauce*
Cream schnitzel - with light cream sauce *20.90 EUR*

Jägerschnitzel
- mit frischen Champignons in heller Rahmsauce
"Hunterschnitzel"
-*with fresh mushrooms in a creamy sauce* *21.90 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 *4,90 EUR*

Rindfleischsuppe
mit Einlage
Beef soup
with chowder *6,60 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 *7,90 EUR*

cremesuppe
mit Sahne verfeinert
Creamy soup
topped with cream *6,80 EUR*

Lachs & Rösti
Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich[9]
dazu zwei Röstitaler 13,90
Salmon & Rösti
Smoked salmon with creamed horseradish,
with two Röstitaler 14,90 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 *15,90 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 Spinat - Gorgonzolasauce
Fine ribbon noodles
with spinach gorgonzola sauce *11,90 EUR*

Spätzlepfännchen
hausgemachte Spätzle, überbacken mit Emmentaler, Bergkäse und Hartkäse
dazu Röstzwiebeln
Cheese noodles
homemade spaetzle gratinated with cheese,served with fried onions *9,90 EUR*

Hauptgerichte
Main dishes

Schweinefilet Toskana
drei Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce überbacken
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und einen Beilagensalat
Pork fillet Tuscany
three pork filet medallions gratinated with gorgonzola sauce
served with homemade spaetzle and a side salad *24,90 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 *19,90 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 *20,90 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 *21,90 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 *25,90 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*

Lachsfilet gedünstet
mit Mosel-Riesling-Sahnesauce,
dazu servieren wir Reis und Brokkoli
salmon fillet steamed
with Mosel Riesling cream sauce,
served with rice and broccoli *27,90 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 *33,90 EUR*