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 *22,90*

Schnitzel Ananas *A,C,G*
- mit Ananas und Gouda G überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren *21,90*

Käserahmschnitzel *A,C,G*
- mit heller Rahmsauce und Gouda G überbacken *21,90*

Rahmschnitzel *A,C,G*
- mit heller Rahmsauce *20,90*

Jägerschnitzel *A,C,G*
- mit frischen Champignons in heller Rahmsauce *21,90*

Pfefferschnitzel *A,C,G*
-mit Pfefferrahmsauce, verfeinert mit grünem Pfeffer und Cognac *21,90*

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, feine Bandnudeln 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
(Glasschälchen am Büffet) 4,90

Frische Champignons
mit Rauchfleischwürfeln 3,8
und Zwiebeln angebraten,
dazu servieren wir Kräuterquark 7,90

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

Rindfleischsuppe I
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 8,60

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 15,90

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

- darauf Räucherlachs
mit Zwiebeln und Ei garniert 18,90

- darauf eine Scheibe warmer Ziegenkäse
mit Honig beträufelt 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)
mit Spinat-Gorgonzolasacue* C,G,I
11,90

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 19,90

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,- €



..passend dazu ein Grau- / Weißburgunder / Rose aus Wittlich

0,2 ltr. 5,50 / Flasche 0,75 ltr. 19,50



Kürbiscremesuppe
Kürbiskernen & Kürbis- Öl
Sahne verfeinert 6,90

Feldsalat
Speck 3,8 - und Weizenbrotwürfel
Kartoffeldressing 9
6,90

Gebratener Hokkaido
zwei Rösti -Taler
warmer Ziegenkäse 17,90

Schweinerückensteak
hausgemachte Kräuterbutter
grüne Bohnen mit Zwiebeln
dazu zwei Rösti-Taler 20,90



..passend dazu ein Spätburgunder & Regent trocken aus Wittlich

0,2 ltr. 6,00 / Flasche 0,75 ltr. 19,50



zwei Rinderfiletmedaillions
Bearner Sauce
zwei Rösti-Taler
Beilagensalat 2,4,9,C,G,J 29,90

Rinderfiletgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Cognac
hausgemachte Spätzle A,C,G
Beilagensalat 2,4,B,C,G,J 28,90

Schweinefilet Champignonsauce
drei Schweinemedaillons darüber Rahmsauce mit frischen geschmorten Champignons
dazu reichen wir zwei Rösti-Taler und einen Beilagensalat 2,4,9,C,G,J 24,90

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,J 24,90

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 25,90

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 21,90

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 33,90
oder mit Sauce Bernaise C,G,I 33,90
dazu servieren wir jeweils zwei Rösti -Taler und grüne Bohnen mit Zwiebeln

Lachsfilet gedünstet mit Rieslingsauce G,I,X
dazu reichen wir Reis und Broccoli 27,90

Lachsfilet gedünstet feine Bandnudeln A,C Spinat - Gorgonzolasauce G,C,I 23,90