

U N S E R S P E I S E A N G E B O T

<i>6 Stück Weinbergschnecken in Knoblauchbutter Toast</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Eifeler Landschinken mild geräuchert mit Melone an Salat von rotem Mangold in Balsamicodressing</i>	<i>9,50</i>
<i>Gratiniertes Ziegenfrischkäse vegetarisch mit Honig-Senfkruste ⁴⁾ an Rote Betecarpaccio Brotcrôtons</i>	<i>9,80</i>
<i>Eifeler Rindfleischsuppe</i>	<i>4,50</i>
<i>Broccolicremesüppchen mit Brotcôtons</i>	<i>5,50</i>
<i>Großer Gemüseteller vegetarisch mit frischen Champignons und Salzkartoffeln</i>	<i>13,50</i>
<i>„Sommersalat“ Geflügelbrüstchen mit frischen Früchten, Körnern und gebackener Banane auf sommerlichen Blattsalaten in Joghurtdressing Toast</i>	<i>13,50</i>
<i>Eifeler Bauernschnitzel mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Champignons in Rotweinsauce grüne Bohnen und Kartoffelrösti ²⁾</i>	<i>13,50</i>

<i>Medaillons vom Schweinefilet frischen Champignons in Sahnesauce Kartoffelcroquetten ²⁾ Salatteller</i>	<i>14,80</i>
<i>Garnelenspieß in Knoblauch-Zitronenbutter gebraten auf Kartoffelpuffer ²⁾ an frischen Gartensalaten</i>	<i>15,50</i>
<i>Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Senfsauce ⁴⁾ auf Lauchgemüse und Kartoffelrösti ²⁾</i>	<i>15,50</i>
<i>Rumpsteak vom Weiderind Kräuterbutter und Röstzwiebeln pommes frites Salatteller</i>	<i>20,50</i>
<i>Kalbscordon bleu Broccoli mit Kräuterrahm Bratkartoffeln</i>	<i>20,50</i>
<i>Fischgericht nach Tagesangebot</i>	
<i>Geflügel nuggets (für unsere kleinen Gäste) mit pommes frites und Ketchup</i>	<i>6,80</i>

*2) mit Farbstoff
4) geschwefelt*

*Mit unserem persönlichen Engagement
und einem zuvorkommenden Service,
möchten wir Ihren Aufenthalt bei uns
zu wertvollen Stunden machen.*

*Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten*