



APERITIF EMPFEHLUNGEN

Sekt Cabinet , trocken Brogsitter Privat Sektkellerei 0,1 l	4,50 EUR
2020er Ürziger Würzgarten Riesling Winzersekt Weingut Dieter Oster, Mosel 0,1 l	4,70 EUR
Champagner Gobillard, Brut Tradition J.M. Gobillard & Fils, Hautvillers 0,1 l	8,00 EUR
Kir Royal Cabinet Sekt mit Crème de Cassis 0,1 l	6,50 EUR
Peach Royal Cabinet Sekt mit Pfirsichlikör 0,1 l	6,50 EUR
Holundersekt Cabinet Sekt mit Holunderblütensirup 0,1 l	6,50 EUR
Aperol Sprizz Aperol®, Prosecco und Soda 0,2 l	7,50 EUR
Campari⁴ mit Soda oder Orangensaft 0,2 l	7,00 EUR
Martini extra dry, bianco oder rosso 5 cl	4,80 EUR
Sandeman Portwein weiß oder rot 5 cl	4,80 EUR
Sandeman Sherry dry oder medium 5 cl	4,80 EUR

VORSPEISEN

VEGANE ROTE BETE BOWL ^{L, A, H3, J} 	15,50 EUR
Apfel / Walnuss / Falafelbällchen / Rucola	
FELDSALAT ^{A, G, J, L, I, 1, 3}	18,50 EUR
Kartoffeldressing / Wildschinken „Regionalmarke Eifel“ / Crêtons	
LACHSRÄUCHEREI VON SER RÄUCHERLACHS ^{D, L1, 11, G, J}	18,90 EUR
Sahne-Meerrettich / Senf-Dill / Kartoffelrösti / Salat	

SUPPEN

VEGANE KÜRBISUPPE ^I 	7,90 EUR
Thaicurry / Kokosmilch / Kürbiskerne / Kürbiskernöl	
RINDERKRAFTBRÜHE ^{A, C, I}	8,50 EUR
Gemüsestreifen / Markklößchen	
ERBSEN-MINZSUPPE ^{I, G, 1, 3, 5} 	8,50 EUR
vegane Schinkencreme	

SALATE

GROSSER SALATTeller ^A	17,90 EUR
wahlweise mit:	
▪ Hähnchenbrust	22,50 EUR
▪ Rumpsteak	25,90 EUR
▪ Ziegenkäse „Feta Art“ vom Vulkanhof aus Gillenfeld ^G  (vom Feinschmecker ausgezeichnet als eine der besten Käsereien Deutschlands)	25,90 EUR
BEILAGENSALAT ^A	7,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit
Kräuter-^{J, G}, Balsamico-^{L, 3, 4} oder Honig-Senfdressing ^{C, G, J}*

VEGETARISCH – VEGAN

KÄSESPÄTZLE A,C,G,I, DRESSINGSALLERGENE SIE SALATE/DRESSING

Röstzwiebeln / Beilagensalat 19,50 EUR

KÜRBISRAVIOLI A,G,L,I

Apfelchutney / Kürbiskerne / Kürbiskernöl 20,90 EUR

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI A,G,L,I

Spinat-Käsesauce / Cherrytomaten 21,90 EUR

FISCHGERICHTE

ZANDERFILET D,G,I

Tomate-Estragon / Paprika-Spitzkohl / Kartoffelstampf 23,90 EUR

GARNELEN A,B,I

Ratatouille / Linguine 29,50 EUR

FLEISCHGERICHTE

HÄHNCHENBRUST A,C,G,I,L

Parmesansauce / Ratatouille / Kritharaki-Risotto 24,90 EUR

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL C,G,I,J,1,3

Waldpilzrahmsauce / Paprika-Spitzkohl / Kartoffelzapfen 24,90 EUR

RUMPSTEAK (200G ROHGEWICHT) I,J,L,1,3

Pfeffersauce / Speckbohnen / Kartoffelspalten 27,90 EUR

WIENER SCHNITZEL AUS DER KALBSOBERSCHALE A,C,DRESSINGS ALLERGENE SIEHE SALATE/DRESSINGS

Pommes Frites / Beilagensalat L,3,4 29,90 EUR

- zusätzlich mit Waldpilz- J,G oder Pfeffersauce I,J +4,50 EUR

HIRSCHGULASCH A,C,I,L,1,3

Speckrosenkohl / Spätzle 30,50 EUR

BURGER

VEGETARISCHER HAMBURGER A,C,G,I,J,L,3,4, ENTHÄLT ALKOHOL



Briochebun / hausgemachter Sauce / Zwiebelmarmelade /
Tomaten / Gewürzgurken / Salat / Parmesan-Pommes Frites

20,90 EUR

BEEF BRISKETTBURGER A,C,G,I,J,L,3,4, ENTHÄLT ALKOHOL

Briochebun / hausgemachter Sauce / Zwiebelmarmelade /
Tomaten / Gewürzgurken / Salat / Parmesan-Pommes Frites

24,50 EUR

Zusätzlich KETCHUP & MAYONNAISE

je 0,80 EUR

DESSERT

APFELCRUMBLE A,G

Apfelragout / Zimt / Vanilleschmand / Crumble

10,80 EUR

CREME BRULEE C,G,L

Pflaumenragout / Zimteis

12,90 EUR

SCHOKOLADEN-NOISETTETÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN A,F,H2

Vanilleschaum / Toffeeeis

14,50 EUR



ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR

EIFELGEIST Ein Elixier aus 42 handverlesenen Kräutern und Wurzeln. 2 cl	4,20 EUR
EIFELHEXE Ein Likör, hergestellt aus Waldbeeren. 2 cl	3,90 EUR
JOBELIUS EIFELER WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR 2 cl	3,90 EUR
JOBELIUS HASELNUSSLIKÖR 2 cl	3,90 EUR
JOBELIUS OBSTBRAND, ZWETSCHGENBRAND 2 cl	je 4,50 EUR
JOBELIUS SCHLEHENGEIST, APFELBRAND, WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND 2 cl	je 4,90 EUR
WINDSPIEL KRAUT & KNOLLE 2 cl	4,90 EUR

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II:

Sehr geehrte Gäste,
bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. aktueller Umsatzsteuer.

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a <input type="radio"/>
Weizen	a1 <input type="radio"/>
Roggen	a2 <input type="radio"/>
Gerste	a3 <input type="radio"/>
Hafer	a4 <input type="radio"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	b <input type="radio"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	c <input type="radio"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	d <input type="radio"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	e <input type="radio"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	f <input type="radio"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	g <input type="radio"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	h <input type="radio"/>
Mandeln	h1 <input type="radio"/>
Haselnüsse	h2 <input type="radio"/>
Walnüsse	h3 <input type="radio"/>
Kaschunüsse	h4 <input type="radio"/>
Pecannüsse	h5 <input type="radio"/>
Paranüsse	h6 <input type="radio"/>
Pistazien	h7 <input type="radio"/>
Macadamianüsse	h8 <input type="radio"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	i <input type="radio"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	j <input type="radio"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k <input type="radio"/>
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	l <input type="radio"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m <input type="radio"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	n <input type="radio"/>

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 geschwefelt