

## APERITIF EMPFEHLUNGEN

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

## VORSPEISEN

---

VEGANE ROTE BETE BOWL L, A, H3, J  VEGAN

Apfel / Walnuss / Falafelbällchen / Rucola

15,50 EUR

FELDSALAT A, G, J, L, I, 1, 3

Kartoffeldressing / Wildschinken „Regionalmarke Eifel“ / Croutons

18,50 EUR

LACHSRÄUCHEREI VON SER RÄUCHERLACHS D, L, 1, 11, G, J

Sahne-Meerrettich / Senf-Dill / Kartoffelrösti / Salat

18,90 EUR

## SUPPEN

---

VEGANE KÜRBISSUPPE!  VEGAN

Thaicurry / Kokosmilch / Kürbiskerne / Kürbiskernöl

7,90 EUR

RINDERKRAFTBRÜHE A, C, I

Gemüsestreifen / Markklößchen

8,50 EUR

ERBSEN-MINZSUPPE I, G, 1, 3, 5

 VEGAN vegane Schinkencreme

8,50 EUR

## SALATE

---

GROSSER SALATTELLER<sup>A</sup>

17,90 EUR

wahlweise mit:

- Hähnchenbrust 22,50 EUR
- Rumpsteak 25,90 EUR
- Ziegenkäse „Feta Art“ vom Vulkanhof aus Gillenfeld G  VEGETARISCH 25,90 EUR  
(vom Feinschmecker ausgezeichnet als eine der besten Käsereien Deutschlands)

BEILAGENSALAT<sup>A</sup>

7,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit  
Kräuter-<sup>J, G</sup>, Balsamico-<sup>L, 3, 4</sup> oder Honig-Senfdressing <sup>C, g, j</sup>*

## VEGETARISCH – VEGAN

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.

---

KÄSESPÄTZLE <small>A,C,G,I</small>	DRESSINGS ALLERGENE SIEHE SALATE/DRESSING	
Röstzwiebeln / Beilagensalat		19,50 EUR
KÜRBISRAVIOLI <small>A,G,L,I</small>		
Apfelchutney / Kürbiskerne / Kürbiskernöl		20,90 EUR
SÜSSKARTOFFELGNOCCHI <small>A,G,L,I</small>		
Spinat-Käsesauce / Cherrytomaten		21,90 EUR

## FISCHGERICHTE

---

ZANDERFILET <small>D,G,I</small>		
Tomate-Estragon / Paprika-Spitzkohl / Kartoffelstampf		23,90 EUR
GARNELEN <small>A,B,I</small>		
Ratatouille / Linguine		29,50 EUR

## FLEISCHGERICHTE

---

HÄHNCHENBRUST <small>A,C,G,I,L</small>		
Parmesansauce / Ratatouille / Kritharaki-Risotto		24,90 EUR
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL <small>C,G,I,J,1,3</small>		
Waldpilzrahmsauce / Paprika-Spitzkohl / Kartoffelzapfen		24,90 EUR
RUMPSTEAK (200G ROHGEWICHT) <small>I,J,L,1,3</small>		
Pfeffersauce / Speckbohnen / Kartoffelpalten		27,90 EUR
WIENER SCHNITZEL AUS DER KALBSOBERSCHALE <small>A,C,DRESSINGS ALLERGENE SIEHE SALATE/DRESSINGS</small>		
Pommes Frites / Beilagensalat <small>L,3,4</small>		29,90 EUR
- zusätzlich mit Waldpilz- <small>J,G</small> oder Pfeffersauce <small>I,J</small>		+4,50 EUR
HIRSCHGULASCH <small>A,C,I,L,1,3</small>		
Speckrosenkohl / Spätzle		30,50 EUR

## BURGER

---

VEGETARISCHER HAMBURGER A,C,G,I,J,L,3,4, ENTHÄLT ALKOHOL	 VEGETARISCH	
Briochebun / hausgemachter Sauce / Zwiebelmarmelade /		
Tomaten / Gewürzgurken / Salat / Parmesan-Pommes Frites		20,90 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-NOISSETTETÖRTCHEN 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 EIFELE R 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	<input type="radio"/> a
Weizen	<input type="radio"/> a1
Roggen	<input type="radio"/> a2
Gerste	<input type="radio"/> a3
Hafer	<input type="radio"/> a4
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> b
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> c
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> d
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> e
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> f
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="radio"/> g
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> h
Mandeln	<input type="radio"/> h1
Haselnüsse	<input type="radio"/> h2
Walnüsse	<input type="radio"/> h3
Kaschunüsse	<input type="radio"/> h4
Pecannüsse	<input type="radio"/> h5
Paranüsse	<input type="radio"/> h6
Pistazien	<input type="radio"/> h7
Macadamianüsse	<input type="radio"/> h8
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> i
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> j
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> k
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="radio"/> l
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> m
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> n

## 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