

Suppen / Vorspeisen

Spargelcremeuppe 4,50 €

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklößchen 4,50 €

*Mediterrane Fischsuppe, pikant,
mit reichlich Fischeinlage und Garnele* 5,50 €

Frz. Zwiebelsuppe, mit Käse überbacken 5,00 €

*kleines Zanderfilet unter der Eifeler Kartoffelkruste gebraten,
auf Senfsoße, dazu Weißbrot³* 9,50 €

St. Jakobsmuscheln gebraten
*Kleine St. Jakobsmuscheln mit Kräutern gebraten,
auf Rahmchampignons, dazu Weißbrot* 11,00 €

Frühlingssalat
*Dekorierter Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen
und Spargelstücken* 9,80 €

Eifel - Carpaccio
*Feingeschnittene gekochte Rindfleischscheiben mit Senfdressing
dekoriertem Salatbouquet, geraspelttem Käse und Balsamico* 7,50 €

Köstlich die Eifeler Weidelämmer

Wußten Sie schon: 80 % der zarten Eifellämmer werden nach Frankreich, ins Land der Genießer, exportiert, überzeugend die Qualität und der feine Geschmack.

Lammbraten,

mit Kräutern im Ganzen gebraten, davon Scheiben mit kleinem Gemüsebouquet auf Riesling-Rosmarin-Jus angerichtet und dazu Döppekoochentaler

16,80 €

Lammklößchen mit Kräuter - Champignons

mit Schafskäse gefüllte Lamm - Fleischklößchen und Champignons in Rosmarin-Jus, dazu Nudeln und Blattsalate

13,80 €

Variationen vom Eifellamm

je ein Stück aus Rücken, geschmorter Keule, mit Schafskäse gefülltem Klößchen und kleinem Ragout frz. Art mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und vielen Kräutern, angerichtet mit Gemüsebouquet und Döppekoochentaler

18,80 €

Wild aus der Eifel - direkt aus den Revieren rund um Kaisersesch

Wilderer Topf

Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein
Mit vielen Gewürzen in Rotwein geschmort,
dazu unsere hausgemachten Spätzle und Blattsalate

15,80 €

Wildschweinbraten

Mit gebratenen Pilzen, Preiselbeer-Rotweinsosse
Rahmwirsing und Spätzle

16,80 €

Wildschweintrücker mit Bärlauch-Kruste

Grüner Spargel und unser Döppekoochen

18,80 €

Endlich wieder Spargel

Lachsfilet auf Spargel- Spinat - Ragout

Und dazu Kartoffeln



17,80 €

Kalbssteak mit Bärlauchkruste

an weißem und grünem Spargel
Sauce Hollandaise und Kartoffeln

19,80 €

Spargel mit Schinken

(Roh und gekocht)

Sauce Hollandaise und Kartoffeln

14,80 €

Spargel mit Rumpsteak

Sauce Hollandaise und Kartoffeln

18,80 €

...und noch mehr Spargel

Spargel mit kleinem Wiener Schnitzel

Natürlich original vom Kalb,
Sauce Hollandaise und dazu Kartoffeln 16,50 €

Spargel im Schlafrock

in Crêpes eingehüllt, feiner Spargel-Kräutercreme übergossen
und mit Käse überbacken 13,50 €

Bandnudeln mit Spargelstücken,

Blattspinat und Kirschtomaten in Kräuterrahm, dazu Blattsalate 12,50 €

gebratenes Zanderfilet mit Spargel

und brauner Bröselbutter und dazu Kartoffeln 16,80 €

Spargel mediterran (vegetarisch)

Mit Ratatouille und Ziegenkäse, dazu Rosmarinkartoffeln 12,50 €

Spargel mediterran

...zusätzlich mit Lammrücken in Kräutern 19,50 €

Spargel mit Rehmedaillons

Rotwein- Schokoladensoße und dazu Rosmarinkartoffeln 19,80 €

vom Eifel Premium Schwein

Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste überbacken,

auf fein gewürzter Senfsoße, mit Rahmwirsing
und dazu Döppekoochetaler ^{1,3} 16,00 €

Rahmtopf

Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße
Dazu hausgemachte Spätzle und Salat 16,00 €

„Eifelschnitzel nach Försterart“

Schnitzel mit Pilzen, Speck und Zwiebeln
in Kräuterrahm, dazu Döppekoochen und Blattsalate 13,80 €

Unsere Rumpsteaks

Immer gut abgehangen, bieten wir Ihnen in verschiedenen Zubereitungen an:

<i>mit Pariser Pfeffersoße, Pommes-frites und Blattsalate</i>	<i>17,80 €</i>
<i>„Gärtnerin“, mit Kräuterbutter und umlegt mit verschiedenen Gemüsen, dazu Pommes-frites und Blattsalate</i>	<i>18,80 €</i>
<i>„Provençale“, mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern, dazu Kartoffelgratin und Blattsalate</i>	<i>18,00 €</i>

Kinderteller bzw. Seniorenteller

<i>Kl. Schweineschnitzel oder 3 Fischstäbchen mit Pommes-frites Auf Wunsch Ketchup oder Mayo</i>	<i>7,50 €</i>
--	---------------

*Einige der Essen aus der Karte als kleinere Kinder
oder Senioren-Portion*

(nicht möglich: Sortimente, kleine Gerichte / Vorspeisen)

abzüglich 2,50 €

Für den kleinen Hunger

Schlemmersalat

*mit gebratenen Putenstreifen und gebackenem Camembert
auf dekorierten Blattsalaten*

9,00 €

Gourmetsalat

*mit Räucherlachs, ger. Forellenfilet und Shrimps
Auf dekorierten Blattsalaten*

9,80 €

Kalbsgeschnetzeltes im Blätterteigpastetchen

an kleinem Salatbouquet

8,50 €

Eifeler Döppekoochen mit EIFEL Premium Schinken ^{1,3}

und kleinem Salatbouquet

7,80 €

Eifeler Döppekoochen ^{1,3} auf Pilzen

Mit Speck, Knoblauch und Zwiebeln in feinem Kräuterrahm

8,50 €

Käsespätzle (fleischlos)

*Unser hausgemachten Spätzle, leicht angebraten und mit viel Käse
fertig gebacken, dazu Blattsalate*

8,50 €

...bei uns sind Sie sicher ☺ - abseits der Vulkane in der Schieferregion der Eifel

„Bergmannsteller“

Eifeler Wurst, Schinken und Käsespezialitäten

Auf der Schieferplatte serviert, dazu gemischter Brotkorb

9,80 €

Desserts:

Unsere Mövenpick Eis - Auswahl

*Chocolate-Chips, Creme-Vanille, Espresso-Krokant, gelbe Pflaume-Tongabohne
Marple-Walnuts, Creme-Traube-Portwein, Cranberry-Granatapfel, Strawberry-Cream
Creme-brulée-Zitronengras, Smarties Eis, Mint-Chocolate,
und die Eis Creation des Sommers: Creme Mango-Joghurt*

<i>3 Kugeln ohne Sahne (nach Ihrer Wahl siehe oben)</i>	<i>3,60 €</i>
<i>3 Kugeln mit Sahne</i>	<i>4,00 €</i>
<i>..... je Kugel Eis</i>	<i>1,30 €</i>

Sommereisbecher

*Creme Mango-Joghurt, Cranberry-Granatapfel und gelbe Pflaume-Tongabohne
Mit frischen Früchten und Sahne*

5,50 €

Fresh - Mango

*Creme Mango-Joghurt, Creme-brulé-Zitronengras und Mint-chocolate
mit Mangostücken und Sahne*

5,50 €

Krokantbecher

*Chocolate-Chips, Vanille und Espresso-Krokant Eis
mit Mandelkrokant, Schokoladensoße und Sahne*

5,50 €

Eisbecher Spezial

Vanille, Schokolade, Walnuss, Espresso-Krokant mit Eierlikör und Sahne

6,80 €

Eis und Heiss

Vanille - Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

5,50 €

Sabayon

warm aufgeschlagene Weincreme

4,80 €

Crêpe gefüllt mit Espresso - Krokant - Eis

Und Schokoladensoße

6,80 €

Käse als Dessert

*5 unserer feinen Edelkäse (z. T. Rohmilchkäse) dekoriert
Und dazu Weißbrot*

7,50 €