

Dear Guest,

We are pleased that you are visiting us.
Have a delicious meal and a good bottle of wine
and leave all sorrows behind.

...are you allergic? Please let us know about this and we will take care of it.

...if you are planning a festival we have suitable rooms of different sizes for
15 – 100 people available with direct access to our beautiful terrace.
Choose between a menu or buffet. We will be happy to provide you with
advise.

We wish you a pleasant stay. Enjoy your meal.

Family Arnicot and employee

Opening time of the cuisine:

April to the end of October

daily from 11:30 - 13:30 o'clock
and from 17:30 - 21:30 o'clock

November to the end of March

Monday - Friday from 17:30 - 21:30 o'clock

During lunchtime closed

Saturday, Sunday and on holidays 11:30 - 14:00 o'clock
and from 17:30 - 21:30 o'clock

It is possible to arrange a change of the opening times of the cuisine after
agreement with us.

Soups

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklößchen Beef soup with royale and marrow dumplings	4,50 €
Kürbiscremesuppe Pumpkin soup with ginger and cream fraiche	4,80 €
franz. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken French onion soup overbaked with cheese	5,00 €

Appetizers

Garnelenschwänze (ohne Schalen) in Knoblauch –Kräuterbutter gebraten, mit Salat Shrimp tails (without shells) broiled with garlic-herb butter, small salad	9,50 €
kleiner Champignon- Schinken-Gratin mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Käse gratiniert Little mushrooms gratin with ham, onion, garlic, herbs and overbaked with cheese	9,50 €
Gratiniertes Ziegenkäse Goat cheese with, walnuts, thyme and honey au gratinated with a small salad	7,50 €
lauwarme Entenbrust mit Honig an Feldsalat mit Caramelisierten Apfelspalten Warm duck breast with honey on salad With caramelized apple clefts	8,50 €
one small salad extra	3,50 €
one big salad extra (vegetarian)	7,00 €

**Dear guests, if we have set up a salad bar,
you can compose your salad there yourself.**

Menü für einen besonderen Anlass **Menu for a speciality Occasion**

Eifeler Ziegenkäse, mit Walnüssen und Honig gratiniert
und Räucherlachs auf Herbstsalaten
Goat cheese, with walnuts and honey gratinate in addition from salmon and
decorated salat

Klare Wildsuppe mit Sherry und Käsecrouton
clear soup from the Wild with sherry and cheese croutons

Entenbrust auf fruchtiger Cassissoße
kleines Gemüsebouquet und Döppekoochen
duck breast with fruit cassis sauce in addition from vegetables and our homemade
Potatoes cake

* * *

altdeutsches Apfelpfannküchlein, leicht karamellisiert
mit Vanille-Eis
Old German apple pancake,
slightly caramelized
With vanilla ice cream

complete 38,00 €

As 3 course menus without appetizer 30,00 €
As a three-course menu without soup 34,00 €
Main course from the menu individually 19,80 €

Main Courses **venison from our forests**

Wilderer Topf	15,80 €
Ragout von Reh, Wildschwein und Hirsch in Burgundersoße dazu unsere Spätzle und Salat	
Ragout of roe deer, Deer and wild boar on sauce of burgundy (wine-sauce), spätzle (homemade noodles) and salad	
Rehmedaillons auf Burgundersoße	24,80 €
medallions from the deer with mushrooms, vegetables, homemade noodles(spätzle), small salat and a red wine sauce (burgundy sauce)	
Wildschweinbraten in Preiselbeersoße	17,80 €
Rahmwirsing, Döppekoochen und ein kl. Salat	
wild boar roast in cranberry sauce in addition of cream savoy, döppekoochen (Potato cake) and a small salad	

beef from our Eifel region

Filetsteak mit Walnusskruste auf Rotwein-Pfeffersoße,	24,80 €
kleines Gemüsebouquet, Butterkartoffeln und ein kl. Salat	
Filet steak with walnuts crust on a red-wine-pepper-sauce, in addition, from a small vegie bouquet, buttered potatoes and small salat	

**Dear guests, if we have set up a salad bar,
you can compose your salad there yourself.**

Different varieties

Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste Filet of pork with ham crust on mustard juice, savoy cabbage, baked potato cake and salad	17,50 €
Eifelschnitzel, mit Pilzen, Speck und Zwiebeln Schnitzel with mushrooms, bacon and onions in a cream sauce and baked potato cake and salad	14,80 €
Schweinerücken mit Speck-Pläumen-Biersoße saddle of pork with bacon-plums-beer sauce in addition, from potato dumplings and a small. Salad	15,80 €
Wiener Schnitzel Natürlich original vom Kalb, dazu Pommes-frites Escalope from veal, with French fries and salad	18,50 €
Unser vegetarischer Gemüseteller mit gebackenem Camembert, Preiselbeerbirne, Vegetable plate different vegetables with baked camembert-cheese, cranberry-pear, spätzle and salad	14,80 €
gebratenes Zanderfilet mit Brokkoli und Mandeln, dazu Butterkartoffeln und ein kleiner Salat Fried pike-perch fillet with broccoli and almonds, Served with butter potatoes and a small salad	17,80 €
Nudeln in Roquefortsoße (vegetarisch) mit Birne, Champignons, Kirschtomaten und Walnüssen Pasta in Roquefort sauce (vegetarian) With pear, mushrooms, cherry tomatoes and walnuts And a small salad	13,50 €

**Dear guests, if we have set up a salad bar,
you can compose your salad there yourself.**

For our youngest guests:

Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes-frites Ketchup oder Mayonnaise	8,50 €
Small schnitzel with french fries ketchup or mayonaise	

Small meals

Schnitzelchensalat mit Streifen vom Schweine-Schnitzelchen und Früchten auf dekorierten Blattsalaten	9,80 €
Salad with small slices of Schnitzel with slices of escalope of pork and fruits and decorated green salad	
Salat für Feinschmecker mit gebratenen Rinderfiletspitzen und gratiniertem Ziegenkäse auf dekorierten Blattsalaten	14,50 €
Salad for gourmets with roasted beef fillet tips, goat cheese au gratin and decorated green salad	
Gourmetsalat mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet auf dekorierten Blattsalaten, Honig-Senf-Soße	12,00 €
Gourmet salad with smoked salamon and smoked fillet of trout, decorated green salad and honey mustard dressing	

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rieslingrahm, im Blätterteigpastetchen angerichtet an kleinem Blattsalatbouquet	9,50 €
Veal in puff pastry pastries with mushrooms and Riesling wine sauce, served in puff pastry pate and a small salad	
Eifeler Döppekoochen ^{1, 3} , mit EIFEL Premium Schinken ¹ und kleinem Salatbouquet	8,80 €
Baked potato pie with ham of our Eifel-region and a small salad	
Käsespätzle (fleischlos) unsere hausgemachten Spätzle, leicht angebraten und mit viel Käse fertig gebacken	6,50 €
Cheese Spätze (vegetarian) a homemade kind of noodles lightly roasted, baked with plenty of cheese	
kleines Zanderfilet mit Eifeler Kartoffelkruste auf Senfsoße	9,50 €
Small pike perch with potato crust and mustard sauce	

Desserts:

- 3 Kugeln Eis ohne Sahne
(Schokolade, Erdbeere, Vanille) 4,60 €
Oder die anderen Sorten aus den Eisbechern
- 3 scoops of ice cream without cream
(chocolate, strawberry, vanilla)
or the other kind of ice creams which are mentioned
in the dessert menu)
- 3 Kugeln mit Sahne 5,00 €
3 scoops of ice cream with cream
- Kirschtraum
Creme-Vanille, Walnuss und Chocolat-Chips
mit heißen Kirschen und Sahne 6,50 €
"Cherry-dream "
vanilla, walnut and chocolate-ships ice creams
with hot cherries and cream
- Früchtebecher
creme vanille, Vanille-Maracuja, Erdbeereis
mit Früchten der Saison und Sahne 6,80 €
Fruits sundae
ice cream: vanilla, Strawberry and Vanilla-passionfruit
with fruit and cream

Desserts:

Krokantbecher

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

6,50 €

Brittle sundae

chocolate-chips, vanilla and espresso-brittle ice
cream with almond cracknel, chocolate sauce
with whipped cream

Eisbecher Spezial

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

7,80 €

Special sundae

vanilla, chocolate, walnut, espresso-brittle ice
cream with eggnog, chocolate sauce
and whipped cream

Sabayon

warm aufgeschlagene Weincreme
pitched wine cream

5,80 €

Kleiner Käse als Dessert

3 unserer feinen Edelkäse (z. T. Rohmilchkäse) dekoriert
und dazu Weißbrot

5,50 €

Small cheese dessert plate

3 of our finest cheese-varieties decorated
and with white bread

... und das Dessert aus dem aktuellen Menü
...and the dessert from the menu

7,50 €