

Sehr verehrter Gast,

Wir freuen uns über Ihren Besuch.
Entspannen Sie sich bei einem schönen Essen
und einer guten Flasche regionalem Wein.
Lassen Sie sich mal wieder richtig verwöhnen.
Sie sind Allergiker? Wir berücksichtigen das gerne,
sprechen Sie das bitte an.

... und wenn Sie ein Fest planen,
wir haben für Sie die passenden Räume
von 15 – 100 Personen
mit direktem Zugang zu unserer schönen Terrasse
Wählen Sie zwischen Menü oder Büffet, wir beraten Sie gerne

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und guten Appetit.

Ihre Familie Arnicot und Team

Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Freitag
von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Mittags geschlossen

Samstag 11:30 bis 14:00 Uhr
und von 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertage
11:30 bis 14:00 Uhr
und von 17:00 bis 21:00 Uhr

Geänderte Küchenzeiten für Gruppen nach Vereinbarung möglich.

Suppen

Rindfleischsuppe
mit Markklößchen und Eierstich
(clear Beef soup with Marrow balls and egg custard)
4,50 €

Apfel-Sellerie-Suppe mit Kräutercroutons
(Apple-Celery-soup)
4,50 €

Kalbfleisch-Curry-Suppe
(Veal-curry-soup)
5,50 €

Linsensüppchen mit Pfeffermettwurstchen
(Lentils-Soup with Peppersausage)
4,50 €

Vorspeisen

(klein aber fein)

Garnelenschwänze (ohne Schalen)
in Knoblauch -Kräuterbutter gebraten, kleines Salatbouquet
(shrimp tails in garlic butter)
9,80 €

Gratinierter EIFEL - Ziegenkäse (mit Honig und Thymian)
An kleinem Salatbouquet (goat cheese gratinated with honey)
7,80 €

kl. Zanderfilet mit Kräutern
auf buntem Linsengemüse
(pike Perch with herbs on lentils)
9,80 €

Eifelcrostini's
Eifelschinken, Zwiebeln und Creme-Fraiche auf gratinierte Weißbrotstücke
(gratinated Bread with Ham, Oignons and Cream Fraiche)
4,80 €

Bewährtes aus der Eifel

EIFEL Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste

Auf Senfjus, Rahmwirsing und Döppekoochen

(Pork Tenderloin with ham crust, mustard sauce, savoy cabbage and Potatoe cake)

18,80 €

„Eifelschnitzel“

Natur - Schnitzel vom EIFEL- Schwein, mit Pilzen, Speck
und Zwiebeln in Rahmsoße, dazu Döppekoochen und Salat

(pork schnitzel natur, with mushrooms, regional Potatoe cake and Salad)

15,80 €

Wilderer Topf

Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein in Burgundersoße

dazu unsere hausgemachten Spätzle und Salat

(game stew in vine sauce, spätzle and salad)

16,80 €

Wildschweinbraten mit Äpfeln,

in Preiselbeersoße, Rahmwirsing und Semmelklößchen

(Wildbroar, Savoy Cabbage and Bread-Dumplings)

19,80 €

Rehschnitzelchen mit Champignons

auf Rotwein-Hagebuttensoße

kleines Gemüsebouquet und Spätzle

(Venisson escalope, Rose-Hips-Sauce, vegetables and Spätzle)

21,80 €

unser großer Gemüseteller (vegetarisch)

viele Sorten Gemüse mit gratiniertem EIFEL-Ziegenkäse,

Gemüse-cous-cous, Semmelklößchen und dazu Salat

(assorted Vegetables, gratinated goat's cheese, vegetable-Semoule, Bread-Dumplin, salad)

15,80 €

„Querbeet“

Rumpsteak (ca. 200 gr. ohne Fettrand)

...„schwäbisch“ mit gebratenen Zwiebeln, Soße, Spätzle und Salat
(Rumpsteak with oignons, Spätzle and Salad)

21,80 €

... mit Pariser Pfeffersoße, Pommes-frites und Salat

21,00 €

Wiener Schnitzel

Natürlich original vom Kalb, dazu Pommes-frites und Salat
(veal schnitzel with fries and salad)

19,80 €

Zanderfilet

auf bunten Gemüsestreifen, Reistimbäl und Hummersoße
(Pike Perch with vegetables, Rice and Lobster-Sauce)

18,80 €

gebratene Entenbrust „Orientalisch“

Mit feingewürztem Gemüse-Cous-Cous und pikanter Soße
(roasted Duck-Breast, vegetable-Semoule and spicy Sauce)

23,80 €

Nur für unsere kleinen Gäste:

Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes-frites

8,50 €

Döppekoochentaler mit Apfelmus

5,50 €



Für den kleinen Hunger

Salat für Feinschmecker

mit gebratenen Roastbeefstreifen und gratiniertem Ziegenkäse
auf dekorierten Blattsalaten
(decorated Salad with goat cheese and Beef tenderloin pieces)
14,50 €

Gourmetsalat

mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet
auf dekorierten Blattsalaten, Honig-Senf-Soße
(decorated Salad with smoked salmon and trout, honey mustard sauce)
13,00 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rieslingrahm,
an kleinem Reistimbale
(sliced veal in mushroom-vine-sauce with rice)
11,80 €

Eifeler Döppekoochen^{1, 3}, mit EIFEL Premium Schinken¹
und kleinem Blattsalatbouquet
(Potatoes Cake with regional Ham and Salad)
8,80 €

Käsespätzle (fleischlos) mit Schmorzwiebeln
und dazu Salat
(german noodles with cheese and onions, salad)
11,00 €

Desserts:

3 Kugeln Eis ohne Sahne

(Schokolade, Erdbeer, Vanille, Walnuss, Espresso-Krokant)

4,60 €

Sahne +0,50 €

Kirschtraum

Crème-Vanille, Walnuss und Chocolat-Chips mit heißen Kirschen und Sahne

(Ice cream with hot Cherries)

6,50 €

Krokantbecher

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

(ice cream, almond brittle and chocolate sauce)

6,50 €

Eisbecher Spezial

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

(ice cream with advocaat, chocolate sauce)

7,80 €

Sabayon (warm aufgeschlagene Weincreme)

(warm mosel-vine cream)

5,80 €

Kleiner Käse als Dessert

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

(3 cheeses assorted with white bread)

5,50 €