

# 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 dumplings and egg sting)

4,50 €

Pilzcremesuppe  
(Mushroom-cream-soup)

4,50 €

pikante mediterrane Fischsuppe  
mit viel Einlage  
(mediterranean fish-Soup)

6,50 €

## **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) (veg.)  
An kleinem Salatbouquet (goat cheese gratinated with honey)

7,80 €

## **Eifelcrostini's**

Eifelschinken, Zwiebeln und Creme-Fraiche auf gratinierten Weißbrotscheiben  
(gratinated Bread with Ham, Onions and Cream Fraiche)

4,80 €

## „Herbstliches“

Kürbissuppe  
mit Creme-Fraiche und Kürbiskernen  
4,50 €

\*\*\*

Rumpsteak „Herbstzeit“  
(ca. 200 gr. ohne Fettrand vom Black Angus Rind)  
mit Kürbis-Senfbuter, Kartoffel-Walnussgratin und Salat  
(Rumpsteak with pumpkin-mostard-butter gratinated walnut-potatoes and Salad)  
22,80 €

gebratener Zander mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffel-Kürbis-Püree und Salat  
(pike perch with almond-butter, pumkin-potatoes-puree, salad)  
19,80 €

gratinierter Vulkanhof-Honig-Ziegenkäse auf Apfelscheiben  
caramelisierte Kürbiskerne, Brokkolibouquet,  
Kartoffel-Kürbis-Püree und Salat  
(gratinated Goats-cheese on Appleslices, broccoli,potatoes-pumkin-puree, salad)  
19,80 €

\*\*\*

ein herbstliches Dessert:  
Apfelbeignets mit Vanilleeis und karamellierte Walnüsse  
6,50 €

## für unsere „Kleinen“

kl. Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes-frites,  
Ketchup oder Mayonnaise  
8,50 €

Kartoffel-Kürbispüree mit kleinem Gemüsebouquet  
6,50 €

## Bewährtes aus der Eifel

### EIFEL Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste

Auf Senfjus, Sommer-wirsing 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 €

### unser großer Gemüseteller (vegetarisch)

viele Sorten Gemüse mit gratiniertem EIFEL-Ziegenkäse, kl. Reistimbal, Rosmarinkartoffeln und dazu Salat

(assorted Vegetables, gratinated Goat's cheese, Rice, Rosmarin Potatoes, Salad)

15,80 €

### „Querbeet“

Rumpsteak (ca. 200 gr) mit Pfifferlingen und Pariser Pfeffersoße, Pommes-frites und Salat

(Rumpsteak, Chanterelles, Peppersauce, French Fries and Salad)

24,90 €

### Wiener Schnitzel

Natürlich original 2 kl. Schnitzel vom Kalb, dazu Pommes-frites und Salat (Veal Schnitzel with Fries and Salad)

19,80 €



## Wild aus heimischen Wäldern

3 kl. Rehschnitzelchen mit Pilzen,  
Burgundersoße, Preiselbeeren, Spätzle und Salat  
(schnittel from venisson, Chanterelles, Sauce, Spätzle, Salad)  
23,80 €

Wildschweinbraten in Preiselbeersoße  
Rahmwirsing, Kartoffel-Kürbis-Püree  
(Wild-pork, Cranberry-Sauce, Savoy-cabbage, Potatoes-Pumkin Puree)  
19,80 €

Hirschsteak mit Pilzen  
Burgundersoße, Preiselbeeren, Pfifferlinge,  
Kartoffel-Walnuss-Gratin und Salat  
(deersteak, Chanterelles, Potatoes-Walnuts-gratin, Salad)  
23,80 €

Wildteller  
(Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillon) Burgundersoße,  
Preiselbeeren, Pilze, Gemüsebouquet, Döppekoochen  
(game medaillons, , Chanterelles, vegetables, Potatoes-Cake)  
25,80 €



## **Für den kleinen Hunger**

### **Salat für Feinschmecker**

mit gebratenen Roastbeefstreifen und gratiniertem Ziegenkäse  
auf dekorierten Blattsalaten  
(decorated Salad with goarcheese and Beeftenderloin pieces)  
14,50 €

### **Gourmetsalat**

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

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

**Eifeler Döppekoochen<sup>1, 3,</sup>** mit EIFEL Premium Schinken<sup>1</sup>  
und kleinem Blattsalatbouquet  
(Potatoes Cake with regional Ham and Salad)  
8,80 €

**Käsespätzle (fleischlos)** mit Schmorzwiebeln  
und dazu Salat  
(german noodles with cheese and oignons, 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 €