

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 €

Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Melonensorbet
 Butter und Weißbrot

(melon with dried ham, Melonsherped, bread and Butter)

9,80 €

Eifelcrostini's

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

4,80 €



Pfifferling - Zeit

3 kl. Rehschnitzelchen mit Pfifferlingen,
Burgundersoße, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat
(schnittel from vennisson, Chanterelles, Pear, Sauce, Spätzle, Salad)
23,80 €

Wildteller
(Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillon) Burgundersoße,
Preiselbeerbirne, Pfifferlinge, Gemüsebouquet, Döppekoochen
(game medallions, Pear, Chanterelles, vegetables, Potatoes-Cake)
25,80 €

Bandnudeln mit Pfifferlingrahmsoße
(ca. 200 gr. Pfifferlinge) und Kräutern (Vegetarisch), dazu Salat
(Noodles, Chanterelles in Cream-sauce, herbals and Salat)
17,80 €

Bratkartoffel-Pfifferling-Teller (vegetarisch)
mit Zwiebeln und Kräutern, Joghurt-Senf-dip und dazu Salat
(Roasted potatoes and Chanterelles, Joghurt-mustard-dip, Salad)
17,80 €

gebratenes Zanderfilet
auf Sommer-Wirsing, mit Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln und Salat
(Pike Peach, savoy-Cabbage, Rosmarin-Potatoes, Salat)
22,90 €

kl. Portion Pfifferlinge (ca 100 gr. Rohgewicht) gebraten oder in Rahmsoße
zusätzlich zu Ihrem Gericht
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 €



„Cool an heißen Tagen“

Pfifferlingsalat (ca 200 gr. Pfifferlinge)
 gebratene Pfifferlinge auf Blattsalaten und Sommerfrüchten,
 dazu Joghurt-Senf-dip und Weißbrot
 Chanterelles, Salad, Summer-Fruits, Joghurt-mustard-dip, white bread
 14,50 €

Rumpsteak „provencale“ (ca. 200 gr.)
 mit Tomaten-Kräuter-Knoblauch-Sauce, Speckböhnchen, Rosmarinkartoffeln
 (Rumpsteak, Tomatoes-herbs-garlic rosmarin-potatoes, Beans in Ham)
 19,80 €

Doradenfilet auf mediterranem Gemüse, Reistimbäl und Salat
 (Sea bream on mediterranean vegetables, rice and salade)
 19,80 €

Gratinierter EIFEL Ziegenkäse
 Auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
 (gratinated Goat Cheese on mediterranean vegetables, rosmarin-Potatoes)
 15,80 €

Kalbsfilet mit Serano-Schinken und Salbei, Zitronensoße
 Bandnudeln, mediterranes Gemüse
 (veal-Filet, dried Ham, Sage, noodles, mediterranean vegetables)
 24,90 €

Nur für unsere kleinen Gäste:

Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes-frites
 8,50 €

kl. Portion Bandnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse
 5,50 €

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 Reistimbäl

(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 oignons, salad)

11,00 €



Desserts:

3 Kugeln Eis ohne Sahne
(Schokolade, Erdbeer, Vanille, Walnuss, Espresso-Krokant)
4,60 €
Sahne +0,50 €

Kirschtraum
Creme-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 crem, almont brittle and chocolat sauce)
6,50 €

Eisbecher Spezial
Schokolade, Walnuss, Espresso-Krokant, Eierlikör,
Schokoladensoße und Sahne
(ice cream with advocaat, chocolatsauce)
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 €