

Liebe Kurfürstgäste,

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 10 – 50 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

Unser Restaurantöffnungszeiten sind:

Montag - Freitag:		17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung.

Geänderte Küchenzeiten für Gruppen, Veranstaltungen wie Tagungen oder Feiern nach Vereinbarung möglich.



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:		17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR





FEIERN & GENIESSEN

WALDHOTEL
 ****S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891 - 0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Suppen

Alle unsere Suppen sind hausgemacht

Rindfleischsuppe

mit Markklößchen und Eierstich I (ADGJ)
 (clear Beef soup with dumplings and egg sting)

7,50 €

Spargelcremesuppe  (G) **vegetarisch**
 (asparagus cream-soup)

8,00 €

Mediterrane Fischsuppe

Mit Einlage von Fisch, Muscheln, Garnele (C,E,N,J)
 (mediterranean fish-soup)

11,00 €

ALLERGENE INFORMATION

In allen unseren Gerichten sind Hauptallergene enthalten – teilweise können wir aber Zutaten weglassen, um ein Allergen zu vermeiden. Fragen Sie bei unserem Service, der sich mit der Küche abspricht. Alle Suppen und fast alle Soßen enthalten Sellerie. Aber selbst bei sorgfältigster Arbeit in der Küche können alle Speisen Spuren von Kontaktallergene enthalten – deshalb bitten wir hochallergische Personen uns das mitzuteilen, damit wir Ihrem Gericht besondere Sorgfalt zukommen lassen. Weitere Informationen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR





FEIERN & GENIESSEN

WALDHOTEL
 ****S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891 - 0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Vorspeisen (klein, aber fein)

Garnelenschwänze

14,50 €

ohne Schalen, in Knoblauch -Kräuterbutter gebraten
 kleines Salatbouquet I (EG)
 (shrimp tails in garlic butter)

Gratinierte Champignons

12,50 €

auf Linsengemüse, Balsamico I (GJ)  egetarisch
 (mushrooms gratinated, on lentil vegetables)

Gratiniertes EIFEL - Ziegenkäse

12,50 €

mit Honig und Thymian  egetarisch
 An kleinem Salatbouquet I (GDJ)
 (goat cheese gratinated with honey, salade)

Kleines gebratenes Doradenfilet

15,00 €

Auf mediterranem Gemüse, Balsamicocreme
 (sea bream, mediterranean vegetables)



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR





FEIERN & GENIESSEN

WALDHOTEL
 ****S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891 - 0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Köstliches Eifeler Lamm

Vom Schäfer Steffen Carmin aus Mönthenich (bekannt als Ovis Mosella) haben wir dieses Jahr endlich wieder regionales Lamm bekommen – Durch die Freilandhaltung mit Schwerpunkt Landschaftspflege wird nachhaltiges Fleisch von bester Qualität produziert. Wussten Sie schon 80 % der zarten Eifellämmer werden nach Frankreich, ins Land der Genießer, exportiert, überzeugend der feine Geschmack.

Lamnbraten aus der Keule

26,00 €

mit Kräutern im Ganzen gebraten, in Scheiben geschnitten,
 Riesling-Jus, mediterrane grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln,
 (braised Lamb with mediterranean beans, rosmarin potatoes)

Lammklößchen gefüllt mit Schafskäse

20,00 €

auf Riesling-Gemüse-Jus, dazu Spätzle
 (Lamb dumplings with vine-sauce, spätzle)

Lammrückenfilet

30,00 €

mit Kräutern, Tomaten, Knoblauch
 zartrosa gebraten, Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln
 (Rack of Lamb with green ham-beans and rosemary Potatoes)

Variationen vom Eifellamm

28,00 €

je ein Stück aus Rücken, geschmorter Keule
 und mit Schafskäse gefülltem Klößchen, daher größere Fleischportion, mit Tomaten,
 Zwiebeln, Knoblauch und vielen Kräutern angerichtet, Gemüsebouquet und
 Döppekoochentaler
 (lamb variations : a litte peace from all lamb specialities, vegetables and Potatoes
 cake)



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR





FEIERN & GENIESSEN

WALDHOTEL
 ****S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891 - 0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Bewährtes aus der Region

„Eifel“ - Schnitzel

20,00 €

Natur - Schnitzel vom EIFEL- Schwein, mit
 Pilz-Speck-Zwiebel-Rahmsoße, dazu Döppekoochen I (AGDJ, 1, 3)
 (pork schnitzel natur, with mushrooms in ham-onion-cream-sauce,
 regional potatoe cake)

Unser Gemüseteller egetarisch

20,00 €

gratinierter EIFEL-Ziegenkäse im bunten
 Gemüsebett, Spätzle I (AGDJ)
 (assorted vegetables, gratinated goat's cheese, spätzle)

Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste

26,00 €

Senfjus, Rahmwirsing, Döppekoochen (J,K,G,A,D, 1,3)
 (Pork fillet with Eifel ham crust Mustard jus, creamed
 savoy cabbage, Döppekoochen a german Potatos Cake)

Wildragout mit Champignons in Burgundersoße,

22,00 €

Preiselbeeren, Spätzle (J,K,G,A,D)
 (g stew, mushrooms- vine – sauce, german spätzle)



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR



„Querbeet“

Rumpsteak (ca. 200 gr.) Pariser Pfeffersoße **29,00 €**
Pommes-frites I (G)

(Rumpsteak, pepper sauce, french fries)

Kl. Wiener Kalbsschnitzel mit Spargel **29,00 €**
Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln, (AGD)
(veal Schnitzel, asparagus, buttersauce, Potatoes)

Fischduo **29,00 €**
Zander und Seesaibling auf Spargel-Spinat-Ragout (DGC)
(Pike Perch & arctic Char, asparagus-spinach-ragout, Potatoes)

Gratinierte Champignons „provencale“, , Vegan **19,00 €**
auf Linsen, buntes Gemüse mit Kräuteröl, Rosmarinkartoffeln (J,H)
(mushrooms gratinated, on lentils, vegetables, Rosemary Potatoes)

Wir empfehlen Ihnen gerne noch einen **Beilagensalat** (IJ) **5,50 €**

Für unsere kleinen Gäste:

Schnitzelchen Wiener Art, Pommes-frites, Ketchup **12,00 €**



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR





FEIERN & GENIESSEN

WALDHOTEL
 ****S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891 - 0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Extras

Liebevoll haben wir Ihre Gerichte zusammengestellt. Änderungen bedeuten in der Küche einen erheblichen Zeitaufwand. Daher berechnen wir für Umbestellungen je 1,00 €.

Beilagen extra je	5,50 €
Alle in der Karte vorhandenen Beilagen möglich	
Portion Soße extra je	2,50 €
Portion Brot extra je	2,50 €
Umbestellungen je	1,00 €
Salat extra je	5,50 €

Für den kleinen Hunger

Salat für Feinschmecker	18,00 €
mit gebratenen Roastbeefstreifen und Früchten auf dekorierten Blattsalaten (IJ) (decorated salad with fruits and beeftenderloin pieces)	
Gourmetsalat	18,00 €
mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet auf dekorierten Blattsalaten, Honig-Senf-Soße (CIJ) (decorated salad with smoked salmon and trout, honey mustard sauce)	
Eifeler Döppekoochen	14,50 €
auf Eifeler Champignonrahmsoße (AGDJ, 1, 3) (Potatoes cake with regional mushrooms-sauce)	
Kl. Portion Käsespätzle	13,50 €
mit Schmorzwiebeln I (AGDJ, 4)  vegetarisch (german noodles with cheese and onions)	



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR





FEIERN & GENIEßEN

WALDHOTEL
 ****S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891 - 0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Dessert

3 Kugeln Eis ohne Sahne 7,00 €

SORTEN:

Schokolade (GHA)

Vanille (GHMA)

Espresso-Krokant (GHMA)

Buttermilch-Heidelbeere (G)

Erdbeere (GHMA)

Walnuss (GHMA)

Cherry Cookie Vanillia (D) VEGAN

1 Kugel Eis ohne Sahne 2,50 €

Sahne + 1,00 €

Eis und Heiß

9,50 €

Vanille-Eis *mit* heißen Himbeeren und Sahne

(Ice cream with hot raspberries)

Krokantbecher

9,00 €

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

(ice cream, almond brittle and chocolat sauce)

Cappuccino-Creme

6,50 €

Mocca-Creme mit kleiner Sahnehaube im Glas (AD)

(coffee cream)

Sabayon

6,50 €

unsere warm aufgeschlagene Weincreme)

(warm mosel-vine cream)

Dessertteller

9,50 €

Creme Brulée mit Rhabarber-Erdbeer-Eis und Früchte

(creme brulée, rhubarb -strawberry icecream, fruits)

Kleiner Käse als Dessert

9,50 €

3 unserer feinen Edelkäse (z. T. Rohmilchkäse)

Dekoriert, Feigensenf, Weißbrot

(3 cheeses assorted with white bread)



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



ITÄT IST UNSERE NATUR

