

Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 2653 9891 0 | info@waldhotel-kurfuerst.com

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	geschlossen
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	geschlossen
Feiertag:	12:00 – 15:00	17:00 – 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 2653 9891 0 | info@waldhotel-kurfuerst.com

Suppen

Alle unsere Suppen sind hausgemacht

Rindfleischsuppe **7,50 €**
mit Markklößchen und Eierstich I (ADGJ)
(clear Beef soup with dumplings and egg sting)

Winterliche Wurzelgemüsecremesuppe (GJ)  **vegetarisch** **8,00 €**
(root vegetable cream-soup)

Frz. Zwiebelsuppe **8,50 €**
Mit Gemüsebrühe und Weißwein, Käse gratiniert (GJ)  **vegetarisch**
(french onion soup, gratinated with cheese)

Mediterrane Fischsuppe **11,00 €**
Mit Einlage von Fisch, Muscheln, Garnele (C,E,N,J)
(mediterranean fish-soup)

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:	12:00–14:00	17:00–22:00
Samstag:	12:00–15:00	geschlossen
Sonntag:	12:00 – 15:00	17:00 – 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 2653 9891 0 | info@waldhotel-kurfuerst.com


Vorspeisen (klein, aber fein)

Garnelenschwänze

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


14,50 €

Gratinierte Champignons

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

12,50 €

Gratiniertes EIFEL - Ziegenkäse

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

12,50 €



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

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

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 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)

Rehschnitzelchen, Preiselbeersöße,

28,00 €

Rahmwirsing, Döppekoochen (J,K,G,A,D)
(venisson schnitzel, cranberry - sauce, Savoy cabbage, potatoes-cake)

Rehragout mit Champignons in Burgundersöße,

22,00 €

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

Wir empfehlen Ihnen gerne noch einen **Beilagen Salat** (IJ)

5,50 €



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

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

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 2653 9891 0 | info@waldhotel-kurfuerst.com

„Querbeet“

Rumpsteak (ca. 200 gr.) Pariser Pfeffersoße **29,00 €**

Pommes-frites I (G)

(Rumpsteak, pepper sauce, french fries)

Rumpsteak „provencale“ **31,00 €**

Mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüsebouquet, (G)

Kartoffelgratin (Rumpsteak, garlic-tomatoes-sauce, gratinated potatoes)

Wiener Schnitzel **24,50 €**

Natürlich original 2 kl. Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren,
dazu Pommes-frites I (AD)

(veal schnitzel, french fries, Cranberry-jam)

Hausgemachte Hirschroulade **29,00 €**

(Mit Speck (1,3), Zwiebeln, Äpfeln), Calvadossoße, Rahmwirsing, Spätzle

(Deer Roulade, Savoy Cabbage, Spätzle) (A,G,J,D)

Gebratenes Zanderfilet **29,00 €**

Buntes Gemüse, Kartoffelgratin (D;G;C)

(Pike Peach, vegetables, gratinated 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 geschlossen
Feiertag:	12:00 – 15:00 17:00 – 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung




Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 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 (1J) (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:	12:00–14:00	17:00–22:00
Samstag:	12:00–15:00	17:00–22:00
Sonntag:	12:00–15:00	geschlossen
Feiertag:	12:00 – 15:00	17:00 – 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung




Familie Arnicot | Auf der Wacht 21 | 56759 Kaisersesch | Tel.: + 49 2653 9891 0 | info@waldhotel-kurfuerst.com

Desserts:

3 Kugeln Eis ohne Sahne **7,00 €**

SORTEN:

- Schokolade (GHA)
- Vanille (GHMA)
- Espresso-Krokant (GHMA)
- Haselnuss (GHMA)
- Pistazie (G)
- Erdbeere (GHMA)
- Walnuss (GHMA)
- Cherry Cookie Vanilla,
(D) 

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)

Sabayon **6,50 €**

unsere warm aufgeschlagene Weincreme)
(warm mosel-vine cream)

Apfelbeignets mit Vanilleeis **9,50 €**

(Apple Fritters, vanilla- icecream)

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 geschlossen
Feiertag:	12:00 – 15:00 17:00 – 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung

