Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 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	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.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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

Suppen

Rindfleischsuppe **7,50 €**
mit Markklößchen und Wurzelgemüse l (A, D2, G, J)
Clear beef broth with marrow dumplings and root vegetables

Kokos-Currysuppe (J) vegan **7,50 €**
(*Vegetable, coconut and curry soup*)

Kürbissuppe, vegetarisch
mit Creme- fraîche, und karamellisierten Kürbiskernen (J,G) **7,50 €**
Pumpkin soup with crème fraîche and caramelised pumpkin seeds.

Auch ohne Crème fraîche möglich, dann vegan
Available without crème fraîche as a vegan option

Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe **8,50 €**
Creamy potato and porcini mushroom soup.

Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe Mit Eifeler Schinkenstreifen **9,50 €**
Creamy potato and porcini mushroom soup with strips of Eifel ham.

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.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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

Vorspeisen (klein, aber fein)

Garnelenschwänze **13,50 €**
ohne Schalen, in Knoblauch –Kräuterbutter gebraten
kleines Salatbouquet, Weißbrot (D2,E, I, G / IIIX),
Peeled prawns sautéed in garlic and herb butter, served with a small dressed salad and white bread

Kleines gebratenes Zanderfilet **14,50 €**
auf Linsengemüse, mit Balsamico und Weißbrot (D2, J, H / IIIX)
Small pan-fried pike-perch fillet on lentils and vegetables with balsamic vinegar, served with white bread.

Gratinierter EIFEL - Ziegenkäse **13,50 €**
Vom Vulkanhof - mit Honig und Thymian gratiniert vegetarisch
An kleinem Salatbouquet, Weißbrot l (G, D2, J,IIIX)
Vulkanhof goat's cheese gratinated with honey and thyme, served with a small dressed salad and white bread.

Trio Vegan **12,50 €**
Linsen-Dip, Kräuter-Dip, Antipasti, in Tapas-Gläschen, dazu Brot
A trio of lentil dip, herb dip and antipasti served in small tapas glasses with bread

Eifel-Croustinis **6,50 €**
3 Baguettescheiben mit unserer Eifeler Schinkenkruste gratiniert
Herzhaft, knusprig - Ideal als kl. Imbiss zum Aperitif, Wein oder Bier,
Three baguette crostini gratinated with our Eifel ham topping.
A savoury bite with an aperitif, wine or beer.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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" **22,00 €**
Natur gebratenes Schnitzel vom Eifeler Stroh-Schwein, mit Pilz-Speck-Zwiebel-Rahmsoße, dazu Döppekoochen (A, G, D2, J / VIII, IX, XI)
Pan-fried Eifel pork escalope with a homemade mushroom, bacon and onion cream sauce and traditional Döppekoochen potato cake.
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich - 2,50 €
…..Smaller portion: €2.50 less.

Unser Gemüseteller vegetarisch **22,00 €**
Gratinierter EIFEL-Ziegenkäse vom Vulkanhof im bunten Gemüsebett mit hausgemachten Spätzlen (G, D2, J)
Gratinated Vulkanhof goat's cheese on mixed vegetables with homemade Spätzle (Swabian egg noodles)
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich - 2,50 €
……Smaller portion: €2.50 less.

Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste **27,00 €**
Senfjus, Rahmwirsing, Döppekoochen (J, K, G, A, D2 / VIII, IX, XI)
Pork fillet with an Eifel ham crust, slow-reduced mustard jus, creamed Savoy cabbage and traditional Döppekoochen potato cake
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich - 2,50 €
…..Smaller portion: €2.50 less

Rumpsteak mit Pariser Pfeffersoße **30,00 €**
vom Eifeler Weiderind (ca. 220 gr.)
mit kleinem Gemüsebouquet und Pommes-frites (G)
Rump steak from pasture-raised Eifel beef (approx. 220 g) with Parisian pepper sauce, vegetables and French fries.

Entrecôte (Ribeye) vom Eifeler Weiderind (ca. 300 gr.) (G,) **33,00 €**
in Butter mit Kräutern gebraten, dazu Pommes frites
Ribeye steak from pasture-raised Eifel beef (approx. 300 g), pan-fried in herb butter and served with French fries.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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

Wildes aus heimischen Wäldern:

Wildragout mit Champignons in Burgundersoße **24,00 €**
Dazu unsere hausgemachten Spätzle (D2,A,I,J)
Game ragout with button mushrooms in a slow-reduced
Burgundy wine sauce, served with our homemade Spätzle (Swabian egg noodles)
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich - 2,50 €
……Smaller portion: €2.50 less

Rehrückenmedaillons mit gebratenen Pilzen,
fruchtige Soße, Apfelring mit Preiselbeeren, **38,00 €**
kl. Gemüsebouquet und Döppekoochen (D2, A ,G,)
Venison loin medallions with sautéed mushrooms and a fruity sauce,
apple ring and lingonberries, vegetables and traditional Döppekoochen potato cake.

„Querbeet"

Wiener Schnitzel, natürlich original vom Kalb, **26,50 €**
Kl. Gemüsebouquet, dazu Pommes-frites (D2, A,)
Traditional veal Wiener Schnitzel with vegetables and French fries.
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich -2,50 €
……Smaller portion: €2.50 less

Band-Nudeln mit Garnelen und mediterranem Gemüse, **24,00 €**
Kräutern, Knoblauch, (D2;A,E;J)
(Noodles with Shrimps, mediterranean vegetables, garlic and Herbals)
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich -2,50 €
……Smaller portion: €2.50 less

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, **28,00 €**
Auf bunten Gemüselinsen und Kartoffelgratin (G, D2;J)
Crisp-skinned pike-perch fillet on lentils and vegetables, served with potato gratin.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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

„Kürbiszeit"

Zweierlei vom Rehkitz **32,00 €**
(nur im Herbst können wir Ihnen dieses milde und zarte Einsteiger-Wild anbieten)
Braten aus der Keule und Rücken, gebratene Pilze
buntes Gemüsebouquet, Apfelring, Kartoffel-Kürbispüree,
Roast haunch and loin of young roe deer with sautéed mushrooms, vegetables, an apple ring and potato and pumpkin purée. Available only in autumn.

Rumpsteak „Herbstzeit" mit Senf-Kräuterbutter **30,00 €**
bunten Gemüsen und Kartoffel-Kürbis-Püree
Rump steak with mustard and herb butter, seasonal vegetables and potato and pumpkin purée.

Lachsfilet mit Walnusskruste **28,00 €**
Rahmwirsing, Kartoffel-Kürbis-Püree (D)
Salmon fillet with a walnut crust, creamed Savoy cabbage and potato and pumpkin purée.

Bandnudeln in Kürbis-Trauben-Ragout, **20,00 €**
Kürbis-Kerne, gebratene Pilze (ADGJ) Vegetarisch
Ribbon pasta with pumpkin and grape ragout, pumpkin seeds and sautéed mushrooms.
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich -2,50 €
……*Smaller portion: €2.50 less*

Spaghetti-Kürbis mit Linsenbolognese Vegan
(Gluten- und lactosefrei) **20,00 €**
Spaghetti squash with lentil Bolognese. Vegan, gluten-free and lactose-free
…..Auch als kleine Portion möglich abzüglich -2,50 €
……*Smaller portion: €2.50 less*

Wir empfehlen Ihnen gerne noch einen **Beilagen Salat** **5,50 €**
We also recommend a side salad to accompany your meal

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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

Für unsere kleinen Gäste:

Schnitzelchen Wiener Art, Pommes-frites, (A, D2) **12,00 €**
Small breaded escalope with French fries

Spätzle mit Rahmsoße **8,00 €**
Homemade Spätzle (Swabian egg noodles) with cream sauce.

Extras

Liebevoll haben wir Ihre Gerichte zusammengestellt. Änderungen bedeuten in der Küche einen erheblichen Zeitaufwand. Daher berechnen wir für Umbestellungen je **1,00 €.** *Change of side dish or other order adjustment €1.00*

Beilagen, *Additional side dish of your choice* extra je **5,50 €**
Alle in der Karte vorhandenen Beilagen möglich
Portion Soße, *Extra portion of sauce* extra je **2,50 €**
Portion Brot, *extra bread* (auf Wunsch mit Butter) extra je **2,50 €**
Umbestellungen, *Change of side dish* je **1,00 €**
Beilagensalat, *Side salad* **-** extra je **5,50 €**

Für den kleinen Hunger

Gourmetsalat **20,00 €**
Blattsalate mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und gebratenen Garnelen dazu Honig-Senf-Soße (C, I, J, K)
Leaf salad with smoked salmon, smoked trout fillet and sautéed prawns, served with honey-mustard dressing.

Eifeler Döppekoochen **14,50 €**
Mit EIFEL-Schinken und Salatbouquet (A, G, D2 / VIII, IX, XI)
Traditional Eifel Döppekoochen potato cake with Eifel ham and a small, dressed salad

Käsespätzle (kl. Portion) **13,50 €**
mit Schmorzwiebeln (A, G, D2) vegetarisch
Small portion of homemade cheese Spätzle with slowly cooked onions

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER

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

Dessert

3 Kugeln nach Wahl Eis ohne Sahne (G) **7,00 €**
3 scoops of ice cream or sorbet of your choice, without whipped cream

SORTEN:
Schokolade, *chocolate* (G)
Vanille, *vanilla* (G)
Espresso-Krokant, *espresso brittle* (G, H2, M,)
Erdbeere, *strawberry* (G)
Walnuss, *walnut* (G, H)
Zitronensorbet, *lemon sorbet* (vegan)

1 Kugel Eis ohne Sahne **2,50 €**
Portion Sahne (G) + 1,00 €

Eis und Heiß **9,50 €**
Vanille-Eis (G), heiße Himbeeren und Sahne (G)
Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

Krokantbecher **9,00 €**
Chocolat-Chips, Vanille und Espresso-Krokant Eis (G, H2 M)
mit Mandelkrokant, Schokoladensoße und Sahne
Chocolate-chip, vanilla and espresso brittle ice cream with almond brittle, chocolate sauce and whipped cream.

Sabayon **6,50 €**
unsere warm aufgeschlagene Weincreme (A, I)
Warm, freshly whisked wine sabayon.

Dessert-Teller **9,50 €**
Apfelbeignets mit Walnusseis und Schokoladensoße (G, D2)
Apple fritters with walnut ice cream and chocolate sauce.

Kleiner Käse als Dessert **9,50 €**
3 unserer feinen Edelkäse (z. T. Rohmilchkäse)
Dekoriert, Feigensenf, Weißbrot (G, D2)
Three fine cheeses, some made with raw milk, served with fig mustard and white bread.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

DEHOGA Umweltcheck GOLD

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

EIFEL GASTGEBER