

# VORSPEISEN

## SÜPPCHEN

Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle 7,5

Herzhafte Kartoffelsuppe  7,5  
wahlweise mit Speck 8

Pikante Tomatensuppe  7

## GROSSER SALATTELLER

mit knackigen Salaten der Saison  
und hausgemachtem Focaccia.  
Wahlweise mit:

Streifen 16  
von der Putenbrust

Gratinierter  16  
Ziegenkäse

Knackiger 4,5  
Beilagensalat

---

---

## KALTES

Gratinierter Ziegenkäse  14  
mit karamellisierten Apfelspalten

Geräucherte Eifel-Forelle aus Kradenbach 15,5  
an Salatspitzen, Meerrettichcreme und geröstetem Brot

Hausgemachtes Ciabatta  7,5  
Knoblauchfrischkäse, Saisongemüse, Spinoro (veg. Hartkäse)

# HAUPTGERICHTE

## LECKERES VOM SCHWEIN

Schweinemedallions mit Rahmsauce, frischen Waldpilzen und hausgemachten Spätzle	18,5
Rahmschnitzel vom glücklichen Landschwein mit frischen Waldpilzen und Steak House Pommes	18,5
Knackiger Beilagensalat	4,5



### UNSERE BURGER

Der sportliche Hans zarte Putenbrust, hausgemachte BBQ-Sauce, zweierlei Käse, Mango, Salat, rote Zwiebeln, dazu Steak-House Pommes mit Curry-Dip	18,5
Der wilde Hans hausgemachter Wild-Patty, Preiselbeer-Speck-Konfit, zweierlei Käse, Salat und roten Zwiebeln, dazu kräftige Kartoffelecken mit pikantem Käse-Speck-Dip <sup>1,2</sup>	18,5

## FRISCH VOM FISCH

Eifeler Forelle aus Kradenbach mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und einem knackigen Salat	23
--	----

## VOM EIFELER RINDVIEH


Saftiges Rumpsteak 30  
zweierlei Zwiebeln, hausgemachte  
Kräuterbutter und Steak House Pommes

Zarter Rinderbraten 21  
an Portwein Jus mit frischem Gemüse und  
Ofenkartoffeln.

---

---

## VEGETARISCH & VEGAN

Spinat-Käse-Nocken  18  
mit Röstgemüse, Tomatensugo und  
gebackenen Kräutersaitlingen <sup>1</sup>

Kartoffelrösti  18  
mit buntem Gemüse der Saison

Omlette mit schmelzendem Käse  14  
dazu Salzkartoffeln

### Unser Tipp

Dazu ein knackiger  
Beilagensalat?

4,5

---

---

## RUND UM DIE NUDEL

Tagliatelle mit zartem Lachs 19,5  
an Trüffelsahne

Knackige Gemüse-Pasta  18  
Tagliatelle mit frischem Gemüse der Saison, Cashewkernen und Rucola

Tagliatelle mit Gorgonzola  18  
und frischen Waldpilzen

## FÜR DIE KLEINEN

Kleines Schweineschnitzel mit Rahmkarotten und Pommes	13
Putensteak mit Grillgemüse und Bratkartoffeln <sup>1</sup>	13
Portion Pommes	4,5
Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,5

## DESSERT

Frische Crêpes mit Früchten der Saison und Vanilleeis	8
Hausgemachtes Nougat-Minz-Parfait mit Früchten der Saison	9
Gemischtes Eis <sup>1</sup> Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss	1,5 je Kugel
Espresso „De Luxe“ Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	7,5

---

Bei Umbestellungen berechnen wir 1,5 €

1 mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz)

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Personal.

Preise in Euro