

VORSPEISEN

SÜPPCHEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		7,5
Herzhafte Gemüsebrühe mit Kräutergnocchi		7
Bärlauchsüppchen mit Rote Beete-Chip		7
Pikante Tomatensuppe mit Kartoffelchip		7

GROSSER SALATTELLER

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

Streifen von der Putenbrust		16
Gratinierter Ziegenkäse		16
Knackiger Beilagensalat		4

KALTES

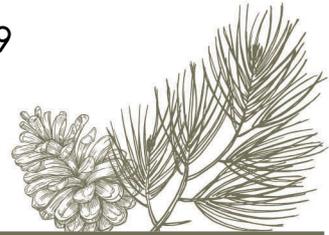
Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Apfelspalten		14
Gebratene Garnelen an Fenchel-Orangen-Salat		14,5
Antipasti gegrilltes Gemüse, eingel. Tomaten, Oliven und pikanter Schafskäse ²		13,5
Frisch geröstetes Frühlingsbrot Knoblauchfrischkäse, Saisongemüse, Parmesan		9

HAUPTGERICHTE

LECKERES VOM SCHWEIN

Schweinemedallions 19
mit Rahmsauce, frischen Waldpilzen, hausgemachten
Dinkel-Spätzle und einem knackigen Salat

Rahmschnitzel vom glücklichen Landschwein 19
mit frischen Waldpilzen, Steak House Pommes
und knackigem Salat



UNSERE BURGER

Der Garten Hans  18
Gemüse-Patty, zweierlei Käse, Salat, rote Zwiebeln,
gebackene Aubergine, dazu Steak House Pommes und
Frischkäse-Kräuter Dipp

Der sportliche Hans 18
zarte Putenbrust, hausgemachte BBQ-Sauce, zweierlei
Käse, Salat, rote Zwiebeln, dazu Süßkartoffel-Pommes mit
Curry-Dip

Der wilde Hans 18
hausgemachter Wild-Patty, Preiselbeer-Speck-Konfit,
zweierlei Käse, Salat und roten Zwiebeln, dazu kräftige
Kartoffelecken mit pikantem Käse-Speck-Dipp^{1,2}

FRISCH VOM FISCH

Eifeler Forelle aus Kradenbach 22
mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und
einem knackigen Salat

VOM EIFELER RINDVIEH

Saftiges Rumpsteak

wahlweise mit:

zweierlei Zwiebeln, hausgemachter
Kräuterbutter, Steak House Pommes und
einem knackigen Salat 32

oder

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und einem
knackigen Salat 32

UNSER TIPP

Eifeler 30
Kalbskotelette
mit glasierten Möhren
und Bratkartoffeln

VEGETARISCH & VEGAN

Spinat-Käse-Nocken  18
mit Röstgemüse, Tomatensugo und
gebackenen Kräutersaitlingen ¹

Turm vom Kohlrabi und 18
Süßkartoffel 
mit Orangen-Weißweinjus und
Wurzelgemüse, dazu gebackener Sellerie

Omlette mit schmelzendem Käse  12
dazu Salzkartoffeln und ein knackiger Salat

RUND UM DIE NUDEL

Pasta Scampi 22
mit Blattspinat und geschmolzenen Tomaten

Frühlings-Pasta  17
Tagliatelle mit grünem Spargel, Cashewkernen und Rucola

Tagliatelle mit Gorgonzola  16,5
und frischen Champignons

FÜR DIE KLEINEN

Spiegelei mit Blattspinat und Salzkartoffeln	10
Kleines Schweineschnitzel mit Rahmkarotten und Pommes	13
Putensteak mit Grillgemüse und Bratkartoffeln ¹	13
Portion Pommes	4
Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,3

DESSERT

Hausgemachte Crème Brûlée mit Walnusseis ¹	8
Hausgemachtes Waldmeisterparfait mit Rhabarberberkompott	8
Gemischtes Eis ¹ Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss	1,5 je Kugel
Espresso „De Luxe“ Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,5

Kleine Käseauswahl 13
dazu hausgemachtes Landbrot

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