<u>Küchenöffnungszeiten:</u>

Montag – Samstag:	*12:00 – 14:00 Uhr (kleine Karte)*
	17:30 – 21:00 Uhr
Sonntag:	*geschlossen*

Suppen

*kräftige **Rindfleischsuppe** mit Einlage*
Beef soup with Garnish

6,80 €

*feine **Bärlauchcremesuppe** mit Schinkenstreifen und Croutons*
Delicate **Foamy Bear´s garlic soup** with ham stripes and croutons

8,80 €

Kleine Gerichte, Salate & Vegetarisch/Vegan

„Thunfischsalat“
frische Salate mit Joghurtdressing dazu Thunfisch, Zwiebelringe und Käsestreifen garniert mit Cocktailtomaten und gekochtes Ei dazu Brot und Butter
„Tuna-salad“
fresh green salads with yoghurt dressing with tuna, onions
and cheese, small tomatoes and boiled egg, bread and butter

15,80 €

„Fitnesssalat“
Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
garniert mit Rosinen, Erdnüssen, Paprikastreifen, Tomaten und Gurken dazu saftige Putenstreifen, Brot und Butter
“Fitness-salad”
seasonal salads with yoghurt dressing, garnished with raisins, peanuts,
bell pepper, tomatoes, cucumbers and juicy turkey slices, bread and butter

15,80 €

„Diplomatentoast“
Schweinerückensteak auf Toast und gekochtem Schinken,
mit Champignonrahmsauce, Tomaten und Käse überbacken, Salatgarnitur
„Diplomatic Toast“
Saddle of pork steak on toast with ham, creamy mushroom sauce,
tomatoes, gratinated cheese and salad

17,50 €

„Currywurst“
2 Würstchen mit Currysauce,
dazu Pommes Frites
two sausages with curry sauce and french fries

12,80 €

„Gemüsebratlinge“ (veggi)
mit Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller
„Vegetable patties“
with fresh champignons in cream sauce, potato croquettes
and a mixed salad

18,80 €

„Veganes Schnitzel“
Paniertes Schnitzel auf Sojabasis
mit Champignonrahmsauce (aus Sojacreme) mit Pommes Frites
und ein Salatteller
„Schnitzel“ (vegan)
Soy based breaded schnitzel with mushroom cream sauce
(made of soy cream) with french fies and a mixed salad

20,80 €

„Veganer Schnitzel Burger“
Paniertes Schnitzel auf Sojabasis, knackigem Salat, Gewürzgurke,
Tomatenscheibe und Röstzwiebeln mit veganer Mayonnaise und Ketchup im Weizenbrötchen
dazu eine große Portion Pommes Frites
„Vegan schnitzel burger“
Soy based breaded schnitzel, salad, gherkins, tomatoes, freid onion with vegan mayonnaise
and ketchup in bun, large portion french fries

18,80 €

Schwein und Pute

„Rahmschnitzel“
Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsauce
dazu Pommes frites und ein Salatteller
“breaded pork schnitzel”
with fresh champignons in cream sauce, french fries and a mixed salad
18,80 €

„Pfefferschnitzel“
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und ein Salatteller
„Pepper Schnitzel“
breaded pork Schnitzel from pork loin with a light pepper sauce,
with french fries and salad
18,80 €

„Cordon bleu“
Panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller
breaded pork schnitzel filled with ham and cheese, sauce hollandaise,
a mixed salad and potatoe croquettes
21,80 €

„Eifeler Bauernsteak“
Schweinerückensteak mit Spiegelei belegt
auf Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) angerichtet und ein Salatteller
“Eifel Farmer`s Steak”
Saddle of pork steak topped with fried egg on fried potatoes (with bacon and onions)
and a mixed salat

21,80 €

„zartes Putenschnitzel“
mit Ananas und Pfirsich belegt und Sauce Hollandaise überzogen
mit Mandelblättchen und Preiselbeeren
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller
“breaded Turkey schnitzel”
topped with pineapple and peach with Sauce Hollandaise, potato croquettes and a
mixed salad
21,80 €

Rind und Wild

„großer homestyle Burger“
mit 100 % saftigem Rindfleisch (200 g), knackigem Salat, Gewürzgurk,e Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und eine würzige Sauce im Sesambrötchen dazu eine große Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
Big burger “homestyle”
made of 100 % beef (200g) salad, gherkins tomatoes,
fried onion, aromatic sauce in bun, large portion French fries, ketchup and mayonnaise
17,80 €
+ *Spiegelei* ***(fried egg),*** *Speck* ***(bacon),*** *Käse* ***(cheese)*** ***je 1,50 €***

„Pfeffersteak“
Rumpsteak mit einer feinen Pfeffersauce dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller
„Pepper steak“
with a fine creamy pepper sauce and potato croquettes and a mixed salad
32,80 €

„Eifeler Vulkansteak“
Rumpsteak mit erlesenen Kräutern auf heißem Stein serviert, dazu Kräuterbutter, deftige Bratkartoffeln und ein Salatteller
“Volcano Steak”
rump steak with exquisite herbs served on a hot stone plate,
herb butter, fried potatoes and a mixed salat
35,80 €

„Hirschrückensteak“
auf einer leichten Rosmarin-Wacholderjus, mit Preiselbeeren gefüllte Rotweinbirne, Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli
“Venison steak”
on an light rosemary juniper gravy red wine pear stuffed with cranberries,
potato croquettes and broccoli
39,80 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) oder Brokkoli berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €
If you change to fried potatoes or broccoli as a side dish there will be an extra charge of 1,50

Dessert

„Gemischtes Eis“
mit Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis
mit Sahne
„mixed ice cream“
vanilla-, chocolate- and hazelnut ice cream
with whipped cream

6,30 €

„Eierlikörbecher“
Vanilleeis mit Eierlikör(Alkohol)
garniert mit Sahne und Krokantstreuseln
„egg liqueur sundae“
vanilla ice cream with egg liqueur, whipped cream and crumble

7,80 €

„Lust auf Nuss“
Haselnuss- und Vanilleeis mit Sahne
und ausgewählten Nüssen
„nut sundae“
hazelnut and vanilla ice cream, whipped cream and mixed nuts

7,80 €

„Kleiner Schokoladenkuchen“
mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und heiße Kirschen
„little chocolate cake“
With a liquid core
served with vanilla ice cream and hot cherries

9,80 €

„Tartufo Nocciola“
Halbgefrorenes Haselnusseis mit Schokoladenkern
umhüllt mit karamellisierten Haselnüssen und Sahne
„tartufo nocciola“
Semi-frozen hazelnut ice cream with chocolate core
coated with caramelized hazelnuts and whipped cream

7,80 €