

Vorspeisen

Consommé
mit feinen Gemüsen und Markklößchen
Consommé with fine vegetables and marrow dumplings
* 1 Weizen, 3,9

9

Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand und Feldsalat
Onion tarte with sour cream and corn salad
* 1 Weizen, 3, 7 vegetarisch

8,50

„Currywurst“ Bratwurst vom eifeler Glücksschwein aus eigener Herstellung
mit fruchtig-pikanter Currysoße
„Currywurst“ sausage of the eifeler pork of our own production
with fruity-spicy curry sauce
* 1 Dinkel, 10

mit unseren hausgemachten Pommes
with our selfmade french fries

mit Brot 7
mit Pommes 11

Grafschafter Weinbergschnecken
in Thymiansud mit hausgemachtem Weißbrot
„Grafschafter“ edible snails in thyme-stock with homemade white bread
* 1 Dinkel, 7, 9, 14

je Stück 2,50

Hauptgänge

Handgefertigte Bandnudeln mit Hokaidokürbis
Handcrafted tagliatelle with Hokkaido pumpkin

*1 Weizen, 3,7,9 **vegetarisch**

18

Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus dem Westerwald
mit gemischtem Gemüse und Petersilienstampf
Fried fillet of trout from the Westerwald
with mixed vegetables and mashed potatoes with parsley

*1 Weizen, 3,4,7,9 **vegetarisch**

24

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Blatt- und Kartoffel-Gurkensalat

Kalbsschnitzel, hauchdünn plattiert (auf Wunsch norddeutsch garniert, mit Sardelle und Kapern)

Wiener Schnitzel of milk calf with potato- cucumber- and leafsalad

* 1 Weizen, 3,4,7, 9,10

23

Grillhaxe vom Eifeler Glücksschwein

ca. 900 g Rohgewicht

mit Biersoße, Krautsalat und Kartoffelecken

(Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von mindestens 45 Minuten!)

Knuckle of eifler pork with beer sauce, coleslaw and potato wedges

(Please note a preparation time around 45 minutes!)

* 1 Gerste, 7, 9,10

23

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.

All prices are stated in euro (€) and including value-added tax. - Tip is not included.

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

Eine Legende finden Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte.

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apple strudel with vanilla ice cream

3, 7, 8 Mandeln, **vegetarisch**

8

Quarkschnitte mit Florentiner,
Earl Grey und Gewürzquittensorbet

Quark slices with Florentine, Earl Gray and spiced quince sorbet

*1 Weizen, 3, 7, 8 Mandeln, **vegetarisch**

9

Crème brûlée

* 3, 7 **vegetarisch**

5,50

Käseauswahl mit hausgebackenem Brot

Small cheese selection with selfmade bread

* 7 **vegetarisch**

12

Eis und Sorbet aus eigener Herstellung:

Ice cream and sorbet of our own production:

*3,7,8 Mandel **vegetarisch/vegan**

Haselnusseis

Birnensorbet

Zartbitterschokoladensorbet

Eis von frischen Madagaskar- Bourbonvanilleschoten

Sorbet von roten Früchten

Hazelnut icecream

Pear sorbet

Dark chocolate sorbet

Ice cream made of fresh Madagascar bourbon vanilla pods

Red fruit sorbet

je Kugel 2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.

All prices are stated in euro (€) and including value-added tax. - Tip is not included.

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

Eine Legende finden Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte.