

UNSERE SPEISEKARTE VOM 04. – 08. SEPTEMBER 2024

RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

Kürbis-Creme-Süppchen mit Sahnehaube veg. 5.90

Bruschetta – Kräuterbaguette // Tomaten & Zwiebeln // Olivenöl & Balsamico veg. 6.90

Gemischter Beilagen-Salat mit Senfdressing veg. 5.90

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes **Rumpsteak** // hausgemachte **Kräuterbutter** // Pommes-Frites 27.90

Regional: Zwei Medaillons vom **Schweinefilet** // Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen // Krokette 24.90

Gebratenes **Schnitzel** vom Eifeler Landschwein // frische **Pfifferlinge** // Bratkartoffeln 21.90

Kalbsleber „Berliner Art“ 24.90
geschmorte Zwiebeln & Apfelspalten // Kalbsjus // Kartoffelpüree

Tagliatelle mit gebratenen **Lachswürfeln** 18.90
in leichter Kräuter-Sahnesauce mit grünem **Spargel** -auch vegetarisch möglich-

Hausgemachtes **großes Rösti** //gebratene **Austernpilze** // Kräuterschmand veg. 16.90

Hausgemachte **Frikadelle „à la Meyer“** 16.90
Schmorzwiebeln // Spiegelei // Bratkartoffeln

Großer gemischter **Salat** // Senfdressing // in Zitronenbutter gebratenes **Lachsfilet** 17.90

Regional: **Schnitzel** vom Eifeler Landschwein 16.90
paniert & gebraten // **Paprikasauce** // Pommes-Frites

Zwei kleine Rahmschnitzel 16.90
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

Hausgemachtes **Erdbeer-Tiramisu** // Mascarpone-Creme // Erdbeeren // Biskuit 5.90

Warmes **Schokotörtchen** mit flüssigem Kern // Vanille-Eis 6.90

GUTEN APPETIT!

Vielen Dank für Ihre Bestellungen!

Bestellungen via Internet, telefonisch oder per Whatsapp unter 02335 / 60708 !
Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutat und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen! [Vegetarische Alternativen auf Anfrage!](#)