

UNSERE SPEISENKARTE VOM 27.11. – 01.12. 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

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak // Zwiebelsauce // hausgemachte Spätzle 25.90

„Wiener Schnitzel“ – vom Kalb // Preiselbeeren & Zitrone // Pommes-Frites 24.90

Gebraten & paniert: **Seelachsfilet** 20.90
hausgemachte Remouladensauce // Bratkartoffeln

Zartes **Wildschweingulasch** // Steinpilz-Sauce // Kartoffel-Klöße // Rotkohl 24.90

Saftiger **Braten vom Duroc-Schwein** // Bratensauce 23.90
// Broccoli & Sauce Hollandaise // Bratkartoffeln

Deftiger **Grünkohl** // Mettwurst // Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 16.90

Großes hausgemachtes **Rösti** // zwei **Medaillons vom Schweinefilet** auf
Blattspinat // mit **Camembert** überbacken 24.90

Salat „Markus“ // großer gemischter Salat // Senfdressing // in Honig gebratene
Putenbruststreifen // karamellierte Sonnenblumenkerne 16.90

Aus der Region: **„Cordon bleu“** – großes Schnitzel vom Eifeler Landschwein
// gefüllt mit Schinken & Käse // Pommes-Frites 18.90

Zwei kleine Rahmschnitzel 16.90
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

Hausgemachtes **Spekulatius-Tiramisu** mit Schoko-Baileys 5.90

Hausgemachte braune **mousse au chocolat** 4.90

GUTEN APPETIT!

Vielen Dank für Ihre Bestellungen!

Bestellungen via Internet, telefonisch oder per Whatsapp unter 02335 / 60708 !

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen! [Vegetarische Alternativen auf Anfrage!](#)