

UNSERE SPEISENKARTE VOM 29.01. – 02.02.2025

RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

Winterlich! **Maronen-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

Zartes **Hirschgulasch** // hausgemachte Spätzle // Rosenkohl 24.90

Saftiger **Schweinenackenbraten** // Dörrobst-Sauce // Klöße // Broccoli 17.90

Gebratenes **Skreifilet** auf Wirsing-Gemüse // Bratkartoffeln 24.90

Zartes **Poulardenbrust**-Filet 17.90
mit Spinat & Camembert überbacken // auf Gemüse-Reis

Aus der Region: Drei Medaillons vom **Schweinefilet** 23.90

Steinpilz-Rahmsauce // Kroketten

Gebratenes **Schnitzel** vom Eifeler Landschwein 17.90
geschmorte Champignons & Zwiebeln // mit Bergkäse überbacken // Pommes-Frites

Winterlich: Deftiger **Grünkohl** // Mettwurst // Bratkartoffeln 16.90

Großer gemischter **Salat** // Senfdressing // gebratene **Putenbruststreifen** //
Kräuterbaguette 17.90

Großes hausgemachtes **Rösti** // **Blattspinat** // mit **Camembert** überbacken veg.
17.90

Der Klassiker: **Zwei kleine Rahmschnitzel** 16.90
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

Hausgemachter **Apfel-Crumble** – im Glas serviert 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 Zutatensorten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen! [Vegetarische Alternativen auf Anfrage!](#)