

UNSERE SPEISENKARTE VOM 25.02. – 01.03.2026

RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

VORSPEISEN UND SALATE

Fruchtige **Orangen-Karotten-Ingwer** Suppe // Sahnehäubchen veg. 5.90

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

Salat „Markus“ // großer gemischter Salat // Senfdressing 17.90

in Honig gebratene **Putenbruststreifen** // karamellierte Sonnenblumenkerne

Gemischter **Beilagen-Salat** mit Senfdressing veg. 5.90

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes **Rumpsteak** // hausgemachte Kräuterbutter // Pommes-Frites 28.90

Zartes **Wildschweingulasch** // Semmelknödel // Wirsing-Gemüse 26.90

Kalbsleber „Berliner Art“ 24.90

Kalbsjus // geschmorte Apfelspalten & Zwiebeln // Kartoffelpüree

Zarte **Bäckchen vom Duroc-Schwein** 24.90

Bratensauce // Bratkartoffeln // Gurkensalat

Gebratenes **Skreifilet -Winterkabeljau-** // Baby-Spinat // Kartoffelpüree 26.90

Winterlich! - **Wirsing-Gemüse // Selchfleisch** 17.90

von der Schweineschulter // Bratkartoffeln

Regional: „**Krünstchen**“ - Schnitzel vom Eifeler Landschwein auf Toast 18.90

Schmorzwiebeln & Spiegelei // Salatbeilage

Der Klassiker: **Zwei kleine Rahmschnitzel** vom Schwein 16.90

in Rahmsauce // hausgemachte Spätzle

Hausgemachte **Semmelknödel auf Wirsing-Gemüse** -vegetarisch- 16.90

DESSERT VEG.

Hausgemachter **Kaiserschmarrn** (ohne Rosinen) // heiße **Heidelbeeren** 7.90

Freuen Sie sich auf weitere **Dessert-Spezialitäten** von Ira!

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!](#)