

Suppen & kleine Gerichte

**kräftige Brühe vom Rinder Tafelspitz
mit reichlich Einlage**

(Beef broth with vegetables and egg)

6,50 €

**Toast Krüstchen / gebratenes Schnitzel vom EIFEL Schwein auf Toast
mit Spiegelei und buntem Salatbouquet**

(Toast Krumer / slice of toast / fried Schnitzel from EIFEL pig on toast / fried egg / colorful salads)

15,50 €

Schnitzel vom EIFEL Schwein / Champignonrahmsoße / Pommes Frites

(Kids Menu: Schnitzel or grilled chicken breast with mushroom cream sauce and French fries)

13,50 €

Bauernhof-Hähnchenbrust

Kirschtomaten-Blattspinat / Kartoffeln an hausgemachtem Kräuter Pesto

(Farmer's chicken breast / cherrytomatoes and spinach / potatoes with herb pesto)

14,50 €

Salate & Vegetarisches

**Ziegenfrischkäse-Ravioli an hausgemachtem Garten Kräuter - Pesto
umlegt mit mediterranem Gemüse vom Wochenmarkt**

(Goat's cream cheese ravioli / red pesto à la crème / mediterranean vegetables from the weekly market)

15,00 €

Hausgemachte cremige Eierspätzle

mit würzigem Bergkäse und krossen Röstzwiebeln

(Homemade egg-spaetzles with hand-grated mountain cheese and roasted onions)

13,90 €

Auswahl von knackigen Blattsalaten und gesunde, frische Rohkost mit bunter, saisonaler Garnitur. An hausgemachter Zwiebel-Vinaigrette oder „Altem Balsamico & nativem Olivenöl“ und rustikalem Bauern-Baguette

...serviert mit gegrillten Streifen von der Bauernhof-Hähnchenbrust

(Large and colorful salad plate with strips of grilled farmer's chicken breast)

18,00 €

... serviert mit gegrilltem Zanderfilet garniert mit Shrimps

(Large and colorful salad plate with / shrimps & pikeperch fillet)

22,00 €

... serviert mit gegrilltem 220 g Rumpsteak und Kräuterbutter

(Large and colorful salad plate with / grilled rumpsteak / herb butter)

29,50 €

100% EIFEL FLEISCH

220 g Rumpsteak vom EIFEL Rind

29,50€

320 g Entrecôte vom EIFEL Rind

33,50 €

zu unseren Steaks servieren wir Pommes Frites,
gebratene Zwiebeln, Champignons und hausgemachte Kräuterbutter
(All steaks we serve with French fries, fried onions, mushrooms, homemade herb butter)

weitere Beilagen zu je 5,00 €

Speck-Böhnchen oder heimisches Gemüse oder bunter Beilagen Salat

(Additional supplements for € 5.00 each beans with bacon / side salad)

„LouisBurger“ Frikadelle vom EIFEL Schwein & EIFEL Rind
Burger Brötchen / Gouda / Röstzwiebeln / Tomate / Gurken-Mayonnaise / Salatbukett
/ Pommes Frites

("Louis Burger" / meatball of EIFEL pork & EIFEL beef / Gouda / roasted onions / Cornichon - mayonnaise / salad bouquet / French fries)

16,50 €

„Mixed Grillteller“

270 gr. Steaks vom EIFEL Rind, EIFEL Schwein, Bauernhof-Hähnchenbrust
gebratene Zwiebel & Champignons / Kräuterbutter / Pommes Frites

(Mixed grill plate / Steaks of EIFEL beef, EIFEL pork, EIFEL chicken breast / fried onion & mushrooms / herb butter / French fries)

26,50 €

Regionale Klassiker & Schnitzel

Gegrillte Kalbsleber nach „Berliner Art“

Gebratene Zwiebelringe und Apfelspalten / Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

(Braised veal liver / onions, sliced apples and mashed potatoes)

23,50 €

Gekochter Tafelspitz vom EIFEL Rind

„Omas“ Remouladensoße / Gurkensalat / Butterkartöffelchen

(Boiled beef with remoulade sauce, cucumber salad, potatoes)

21,50 €

Schnitzel vom EIFEL Schwein / frische Champignons in Sahneseße / Pommes Frites

(Wiener schnitzel from EIFEL pork with fresh mushrooms in cream sauce and French fries)

17,80 €

Nach Oma Käthi's Art... Schnitzel vom EIFEL Schwein /

gebratene Zwiebel & Champignons / krosser Magerspeck / Bratkartoffeln

(Like grandma Käthy did... Wiener schnitzel from EIFEL pork with fried onions, mushrooms, bacon and pan-fried potatoes)

18,50 €

Original Cordon Bleu vom Kalb

gefülltes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Goudakäse / Zitronengarnitur /

dicke Pommes Neuf

(Cordon Bleu made of veal / schnitzel, stuffed with cooked ham and gouda cheese / lemon garnish / potato croquettes)

25,50 €

Ausfluss & Meer

Gedünstetes Lachs-Filet an geschäumter Riesling-Rahmsoße

Kirschtomaten-Blattspinat / Kartoffeln an hausgemachtem Kräuter-Pesto

(Steamed fjord salmon fillet on foamed Riesling cream/ Cherry tomatoes – spinach leaves / pesto potatoes)

23,50 €

**Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander, garniert mit Shrimps in Kräuterbutter
Mediterrane-Gemüsepfanne / dicke Pommes Neuf**

(Fillet of pikeperch fried on the skin, garnished with shrimp in herb butter / mediterranean vegetable pan / thick French fries)

23,50 €

**gegrillte Riesengarnelen / Knoblauch, Limette, Chili-Öl / viel mediterranen Gemüsen
und frisches Baguette**

(6 or 10 pieces of grilled king prawns / garlic, lime, herbs and vegetable ragout, served with freshly baked bread)

kleine Portion 6 Stück zu 21,00 €

große Portion 10 Stück zu 29,50 €

Allergiker-Karte + Verwendete Zusatzstoffe:

„Lieber Gast! Informationen über Zusatzstoffe und Zutaten in unseren Speisen oder Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter / innen. ! (Allergiker – Karte)

Wir weisen jedoch ausdrücklich darauf hin, dass wir KEINE Garantie abgeben können, dass bestimmte Produkte FREI von bestimmten Allergenen sind.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. (Kreuzkontamination)

GETRÄNKE

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker (1,4,12,13,)	0,2 l	3,00 €	0,3 l	4,30 €
Bluna Orange / Bluna Zitrone (1,5,)	0,2 l	3,00 €	0,3 l	4,30 €
Apfelschorle	0,2 l	3,00 €	0,3 l	4,30 €
Rhodium Tafelwasser	0,2 l	2,60 €	0,3 l	3,90 €
Eistee Zitrone	0,2 l	3,00 €	0,3 l	4,30 €
Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,25 l	3,00 €	0,75 l	7,50 €
Bitter Lemon, (3,5,)/ Tonic Water (3,)			0,2 l	3,40 €
Kelterei Conrad aus Welschbillig, Eifel Apfelsaft			0,2 l	3,20 €
Vaihinger Orangensaft			0,2 l	3,20 €
Vaihinger Johannisbeer Nektar			0,2 l	3,20 €
Frau Rauscher Viez (mit Alkohol)			0,2 l	2,40 €

Heißgetränke

Café Crème	2,90 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato double	5,20 €
Milchkaffee	3,60 €
Kännchen Kaffee	5,40 €
Tasse Kakao	4,00 €
Glas Tee, diverse Sorten	3,50 €

Frisch gezapftes vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,25 l	3,00 €	0,4 l	4,80 €
Bitburger Premium Pils	0,5 l	5,50 €		
Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils	0,25 l	3,00 €		
Bitburger Saisonbier	0,3 l	3,50 €		
Benediktiner Weissbier hell	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere

Bitburger Radler mit Zitronenlimonade (5)	0,33 l Flasche	3,40 €
Bitburger Radler 0,0% alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,40 €
Kandi Malzbier	0,33 l Flasche	3,40 €
Benediktiner Weissbier dunkel	0,50 l Flasche	5,50 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,50 l Flasche	5,50 €

Aperitifs

Ouzo, griechischer Anisaperitif 27,5 %	2 cl Glas	3,00 €
Martini weiß (1,) 14,4 %	4 cl Glas	4,00 €
Portwein rot, portug. Süßwein 19,5%	5 cl Glas	5,50 €
Sherry medium, verstärk. span. Weißw. 15%	5 cl Glas	5,00 €
Campari,Bitterlikör,25%(1,) mit Orange od Soda	4 cl Glas	5,50 €
Aperol, bitterer Aperitiv 11 % (1,3) Aperol Sprizz	0,2 l Glas	6,00 €
Sekt Freixenet „Cordon Negro“	0,1 l Glas	4,50 €
Sekt Freixenet „Cordon Negro“	0,75 l Flasche	29,50 €

Spirituosenauswahl

Schnäpse

Bitburger Haustrunk für den Magen mit Wermut 38 %	2cl	2,50 €
Eifeler Obstler, aus Birnen und Äpfeln 40%	2 cl	2,50 €
Eifeler Mirabellen 40 %	2 cl	3,50 €
Eifeler Williams Christ 40%	2 cl	3,50 €
Eifeler „Alter Apfel“ 40 %	2 cl	4,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Zwetschge 40%	2 cl	4,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Nelches Birne 40%	2 cl	4,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Waldhimbeergeist 40%	2 cl	6,00 €
Grappa Nonino Italia 40 %	2 cl	3,50 €
Malteser Kreuz, mit Kümmel 41,5 %	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit, im Sherryfass über den Äquator 41,5 %	2 cl	4,00 €
Asbach Uralt Weinbrand 40 %	4 cl	6,00 €
Remy Martin VSOP Cognace 40 %	4 cl	8,50 €
Carlos primeros Gran reserva Brandy 40 %	4 cl	8,50 €
Ballantines Scotch Whiskey 40%	4 cl	8,50 €

Liköre

De Kuyper, Aufgesetzter 20 %	2 cl	3,00 €
Eifeler „Viez Likör“ (Apfellikör) 25 %	2 cl	3,50 €
Eifeler Haselnusslikör 25 %	2 cl	3,50 €
Jägermeister, Kräuterlikör 35%	2 cl	3,50 €
Fernet branca, Bitterlikör 39 %	2 cl	3,50 €
Ramazotti, italienischer Kräuterlikör 30 %	4 cl	6,50 €
Baileys, Irish Creamlikör 17 %	4cl	6,50 €

Mixgetränke

mit Russian Wodka 40 %, Gordons Dry Gin 40 % Jack Daniels Whiskey 40 %	4 cl	7,50 €
--	------	--------

Offene Weißweine

Manufaktur Kasel

Jupp ´s Riesling Classic, feinherb	0,2 l Glas	5,60 €
Leo ´s Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l Glas	5,60 €
Weißburgunder Q.b.A., trocken	0,2 l Glas	5,80 €
Riesling, Qualitätswein, lieblich	0,2 l Glas	5,60 €

Winzer e.G. Pfalz

Chardonnay, trocken, Q.b.A.	0,2 l Glas	5,60 €
-----------------------------	------------	--------

Offene Roséweine

Weinhaus Flick, Rheinhessen

Dornfelder Rosé lieblich, Qualitätswein,	0,2 l Glas	5,60 €
Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Q.b.A.,	0,2 l Glas	5,60 €

Offene Rotweine

Weinhaus Flick, Rheinhessen

Dornfelder Q.b.A, lieblich, halbt., trocken 0,2 l Glas 5,60 €

Winzerverein Ahrweiler, Ahr

Ahrweiler Klosterberg, halbtrocken, Q.b.A., 0,2 l Glas 5,80 €

Weingut Thorsten Krieger, Rhodt/ Pfalz

Spätburgunder Tradition, trocken, 0,2 l Glas 5,80 €

Rioja/ Spanien

El Somo Selection, DOC, Tempranillo, 0,2 l Glas 5,80 €

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff *mit Farbstoff 2 Konservierungsstoffe *mit Konservierungsstoff, konserviert
3 chininhaltig 4 koffeinhaltig
5 Antioxidationsmittel *mit Antioxidationsmitteln
6 Geschmacksverstärker *mit z.B. NaCl E621 7 Schwefel *geschwefelt
8 Eisen-II-glucomat oder Eisen-II-lactat *geschwärzt 9 gewachst
10 Phosphorsäure *mit Phosphat 11 Milcheiweiß in Fleischprodukten *Milcheiweiß
12 Süßungsmittel *mit Süßungsmittel(n) 13 Aspartam *enthält Phenylalaninquelle
14 mehr als 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomat, Mallit, Lactit, Xylit 15 mit Taurin