

Unsere Speisekarte

Suppen

Zucchinisuppe mit Grillgarnele..... 5,50 €

Cremesüppchen von Zucchini / gegrillte Garnele

Zwiebelsuppe mit Käsehaube..... 5,00 €

Herzhafte Zwiebel-Weißwein-Suppe mit Toast und Bergkäse überbacken

Kartoffelsuppe mit grünem Spargel..... 5,00 €

Feines Cremesüppchen von Eifeler Kartoffeln / grüner Spargel / Schnittlauch / Sahne

Salate & Vegetarisches

Anti Pasti Gemüsesalat und Burrata..... 12,50 €

Lauwarmer Salat von heimischen Gemüsesorten / cremig gefüllter Mozzarella

Unser Gartensalat..... 8,50 €

Gartenfrische Salate / Joghurt-Dressing oder Birnen-Baslsamico-Vinaigrette

Unser Gartensalat und Kalbstafelspitz.....13,50 €

Auswahl an gartenfrischen Salaten / feine Scheiben gekochtem Kalbstafelspitz / Schnittlauch-Ei-Marinade

Unser Gartensalat und gegrilltes Lachsfilet.....15,50 €

Auswahl an gartenfrischen Salaten / gegrilltes, Isländisches Lachsfilet

Unser Gartensalat und gefüllte Maishähnchenbrust..... 13,50 €

Auswahl an gartenfrischen Salaten / gegrillte Maishähnchenbrust mit Tomate und Kräutern gefüllt

Waldpilz Risotto und Ofengemüse..... 12,50 €

Carnaroli-Risottoreis aus Norditalien / Steinpilze / Kräuterseitlinge / heimisches Ofengemüse nach Anti Pasti Art / gehobelter Grana Padano Käse (2, 15)



Der Geschmack der Region

Frisches aus Fluss & Meer

Zanderfilet vom Grill..... 17,50 €

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet / Carnaroli-Risottoreis aus Norditalien / Steinpilze / Kräuterseitlinge / heimisches Ofengemüse nach Anti Pasti Art

Kabeljau, Müllerin Art..... 13,50 €

Kabeljaufilet aus den Eisgewässern Grönlands / Petersilienbutter / Zitronenecke / Eifeler Kartoffeln

Isländisches Lachsfilet19,50 €

Gegrilltes, Isländisches Lachsfilet / frische Pfefferlinge in Rahm / Bandnudeln

Allergiker-Karte + Verwendete Zusatzstoffe:

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

Zusatzstoffe: 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 15 unter Schutzatmosphäre verpackt

Fleischgerichte aus Metzger Louis Meisterhand

350 g Kotelett vom Eifel-Schwein..... 11,50 €

Mit Zwiebeln mariniert und gebraten / Eifeler Kartoffelgratin

Kalbsleberscheiben vom Grill..... 13,50 €

Rotweinschalotte / Calvadosrahm / Apfelspalten / Kartoffelstampf mit Röstzwiebel

Ziegenkäse-Ravioli & Kalbsgeschnetzeltes..... 16,50 €

Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt / Kalbsrahmgeschnetzeltes / Birnenspalten / geröstete Mandeln

Unsere Speisekarte



Der Geschmack der Region

Schmorbäckchen vom Rind..... 16,50 €
Rinderbäckchen in Rotweinsauce / Eifeler Döppekoche / heimisches Ofengemüse nach Anti Pasti Art

Der „LouisBURGER“..... 13,50 €
Frikadelle vom EIFEL Rind & EIFEL Schwein mit feiner Pfeffernote und Zwiebelchen / Roggen-Brötchen / Senf-Mayonnaise / Gewürzgurke / Tomate / Salat / Röstzwiebel / PommesFrites

Gefüllte Maishähnchenbrust..... 15,50 €
Gegrillte Maishähnchenbrust mit Tomate und Kräutern gefüllt / heimisches Ofengemüse nach Anti Pasti Art / Riesling-Rahmsauce / Süßkartoffel – Gnocchis / gehobelter Grana Padano Käse (2, 15)

Bierbrauer Pfännchen..... 18,50 €
240 gr. Gegrillte Steaks vom EIFEL Rind und EIFEL Schwein / krosse Röstzwiebeln / Schinchenchips (2,3,15)/ Kräuterbutter / eingelegte Grillchampignons / Eifeler Döppekoche

Bitburger Bierkutscher Rumpsteak..... 19,50 €
220 G Rumpsteak vom EIFEL Rind / krosse Röstzwiebeln / eingelegte Grillchampignons / schmelzende Kräuterbutter / Pommes Frites

Schnitzel / unsere Hit – Panade

Vollkorn-Schnitzel „Wiener Art“..... 10,50 €
Zwei Schnitzel vom EIFEL Schwein / Roggen-Schrot-Panade / Kartoffel-Gurken-Salat

EIFEL Schnitzel Rahmchampignons..... 12,50 €
Zwei Schnitzel vom EIFEL Schwein / Champignons in Sahnesauce / Pommes Frites

EIFEL Schnitzel nach Oma Käthi's Art..... 13,50 €
Zwei Schnitzel vom EIFEL Schwein / krosse Röstzwiebeln / Schinchenchips (2,3,15) / eingelegte Grillchampignons / Bratkartoffeln

EIFEL Schnitzel nach Südtiroler Art..... 14,50 €
Zwei Schnitzel vom EIFEL Schwein / Roggen Schrot-Panade / getrocknete Aprikosen / Spitzkohl / Rotweinschalotte / Süßkartoffel – Gnocchis

Cordon Bleu vom Kalb..... 16,50 €
Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken (2,3,15) und Gouda / Zitronenecke / Preiselbeere / Eifeler Kartoffelgratin

Beilagensalat..... 3,00 €
Gartenfrische Salate / Joghurt-Dressing

Kinderteller

Kinderschnitzel..... 7,50 €
mit oder ohne Sauce, Pommes Frites oder Nudeln

Maishähnchenbrust..... 7,50 €
mit oder ohne Sauce, Pommes Frites oder Nudeln

Vegetarischer Gemüsebratling mit Ofengemüse..... 7,50 €