

Unsere Abendkarte

Gebackene Champignons oder Zucchini

mit Sauce Aioli und Baguette

Vitello Tonnato vom Roastbeef

an Thunfischsauce mit Karpfen und Salatbouquet

Getrüffeltes Steckrübensüppchen

mit Sahnehaube und geriebenem frischem Trüffel

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Ravioli gefüllt mit Kürbis an Kürbisschaum und Lachsstreifen

Veggi Burger mit Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Rotkohlsalat und hausgemachte Burgersauce dazu Süßkartoffelpommes

Bachforellenfilet (Vulkanforellen Kradenbach) mit vielen Kräutern und Knoblauch, Schwenkkartoffeln dazu ein knackiger Herbstsalat

Gebratenes Zanderfilet auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

Hövelchen op Fleisch Schweineschnitzel (**Eifel-Produkt**) mit Speck-Zwiebelstreifen und Brotwürfeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen knackigen Herbstsalat

Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter und gebratene Champignons **oder** Pfeffersauce, Bratkartoffeln **oder** Pommes Frites, dazu ein knackiger Herbstsalat

Schweinefilet Medaillons (Eifel-Produkt)

an Champignonrahmsauce, Spätzle und ein gemischter Herbstsalat

Vulkantopf Schweinefilet (**Eifel-Produkt**) und Rinderhüftmedaillon auf Erbsen, Bratkartoffeln, Rührei und Sauce Hollandaise, garniert mit Kräuterbutter

Vulkansalat knackiger Blatt- und Eisbergsalat, rote Bohnen, Maiskörner, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, frischer Koriander, Rohmilchkäsestreifen, scharf angebratenes Rinderhack (**Eifel-Produkt**) Chilischoten, Avocado-creme, Saure Sahne und Thousand Island Dressing

Salat Försterliesel knackiger Blattsalat mit gebratenen Champignons und Schweinefiletstreifen (**Eifel-Produkt**)

Crème Brûlée mit frischen Früchten

Schokomousse mit Eierlikör und Früchten

Espresso „de Luxe“ mit Pralineneis und hausgemachtem Trüffel