

VorneWeg **MundArt**

Gebackene Champignons oder Zucchini mit Sauce Aioli und frischem Brot

Carpaccio vom Eifeler Rinderfilet

mit Rucola, gehobeltem Ziegenkäse (Bio) und Kürbiskernen (Bio)

Selbsteingelegte Oliven mit Kräutern und Knoblauch, dazu frisches Brot

SuppKultur

Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüwestreifen und Brokkoliklößchen

Sauerkraut-Senfsuppe gekocht mit Monschauer Senf

FleischesLust

Rahmschnitzel vom fröhlichen Landschwein (Regionalmarke) mit frischen Kräuterchampignons, dazu servieren wir Pommes Frites und einen knackigen Blattsalat

Hövelchen op Fleesch Schweineschnitzel (Regionalmarke) mit Speck-Zwiebelstreifen und Brotwürfeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen knackigen Blattsalat

Rindfleischroulade (Regionalmarke) so wie meine Großmutter sie machte, dazu hausgemachte Vollkornspätzle (aus Weizen- und Dinkelmehl - Bio) und Saisongemüse

„Vulkantopf“ Schweinefilet (Regionalmarke) und Rinderhüftmedaillons auf Erbsen, dazu Bratkartoffeln, Rührei und Sauce Hollandaise garniert mit Kräuterbutter

Pfeffersteak vom Angus Rinderrücken mit schwarzer Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Wedges und ein knackiger Blattsalat

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein knackiger Blattsalat

Winzerburger (Regionalmarke) mit Spezialsauce aus Monschauer Senf, Spitzkohl-Traubensalat, Zwiebelconfit, Zuckerschoten, knuspriger Speck und Bierkäse (Bio-Käserei-Frangen) Pommes Wedges, dazu einen knackigen Blattsalat

JungGemüs

Kichererbsen-Curry (vegan)

Mit Brokkoli, Möhren und Rosinen in Curry-Kokosmilch (Bio) mit Basmatireis und Salatbeilage

Ofenkartoffel (vegan und laktosefrei möglich!) gefüllt mit Kräuterquark und geschmorten Zwiebeln, frische Champignons, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesanspäne

Hausgemachte Wirsingroulade auf Grünkernrisotto und Tomatensugo (Bio) (Haselnüsse und Ei)

FrischGefischt

Bachforellenfilet (Vulkaneifelhof Kradenbach) mit vielen Kräutern und Knoblauch, Schwenkkartoffeln dazu ein knackiger Blattsalat

Kross gebratenes Zanderfilet im Schinkenmantel (Regionalmarke) auf Monschauer Senfsauce, dazu Basmati Reis (Bio) und ein knackiger Blattsalat

BuntGemischt

Döppe Kooche – Kartoffelschichtenkuchen mit Petersilienrahmsauce, und Blattsalat

Döppe Kooche – Kartoffelschichtenkuchen mit hausgeräuchertem geräuchertem Lachs und Merrettichsahne

Chef-Salat knackiger Blattsalat in Tomatendressing mit Garnelen im Kartoffelmantel und Frühlingsrolle dazu Mango-Chilisauce und Parmesanspäne (Bio)

Salat „Dumme Pute“ knackiger Blattsalat mit Tomate, Bio Büffelmozzarella und gebratenen Putenstreifen

Salat „Försterliesel“ knackiger Blattsalat mit gebratenen Champignons und Schweinefiletstreifen (Regionalmarke)