

VorneWeg

Eingelegte Oliven nach Art des Hauses

mit Kräutern und Knoblauch, dazu frisches Brot

Gebackene Champignons oder Zucchini

mit Sauce Aioli und frischem Brot

Garnelenpfännchen

Garnelen in Knoblauch Olivenöl gebraten, mit frischem Basilikum und frischem Brot

Carpaccio vom Eifler Rinderfilet

mit Rucola, gehobeltem Ziegenkäse und Kürbiskernen und frischem Brot

Hausgeräucherter Lachs

an kleinem Kartoffelrösti
dazu Dill- und Monschauer Senfmayonnaise

SuppKultur

Rinderkraftbrühe

(laktosefrei möglich)

mit feinen Gemüswürfeln und Grießklößchen

Tomaten-Kokossuppe

(laktosefrei und vegan möglich)

Sauerkraut-Senfsuppe

gekocht mit Monschauer Senf

Pastinaken Kartoffelrahmsuppe

mit gebratenen Schinkenstreifen

Eifel Glück

Cordon-bleu vom fröhlichen Landschwein

(Eifel-Produkt)

mit gekochtem Schinken und Eifel Gouda gefüllt, dazu
reichen wir Kartoffelkrapfen (Kartoffelmasse aus Brandteig)
und einen knackigen Blattsalat

gekochter Tafelspitz (Eifel-Produkt)

auf Rahmwirsing mit Meerrettichsauce und Kartoffelschnee

Rindfleischrouladen (Eifel-Produkt)

so, wie meine Großmutter sie machte. Dazu hausgemachte
Vollkorn-Spätzle (aus Weizen- und Dinkelmehl)
und Saisongemüse

Hähnchenbrustfilet (Eifel-Produkt)

mit Bratkartoffeln und Café de Paris Sauce,
dazu ein knackiger Blattsalat

Döppekooche (Eifel-Produkt)

Kartoffelschichtkuchen nach „Eifler Art“, dazu wahlweise:

- Petersilienrahmsauce und Blattsalat
- hausgeräucherten Lachs und Meerrettichsahne
an Salatbouquet

Fleisches Lust

Rahmschnitzel vom fröhlichen Landschwein

(Eifel-Produkt)

mit frischen Kräuterchampignons,
dazu servieren wir Pommes frites und ein knackiger Blattsalat

Hähnchenbrustfilet „toskanischer Art“

(Eifel-Produkt)

paniert, mit Tomate und Mozzarella überbacken,
an Tomatensauce dazu Pommes Frites
und ein knackiger Blattsalat

Vulkantopf

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

Winzerburger

(Eifel-Produkt)

Hausgemachte Rinder Patties mit Spezialsauce
aus Monschauer Senf, Spitzkohlsalat, Zwiebelconfit,
knuspriger Speck und Rohmilchkäse (BioKäserei Frangen)
Pommes Wedges, dazu einen knackigen Blattsalat

Veggieburger

(Eifel-Produkt)

Hausgemachte Bohnen Patties mit Spezialsauce
aus Monschauer Senf, Spitzkohlsalat, Zwiebelconfit und
Rohmilchkäse (BioKäserei Frangen) Pommes Wedges, dazu einen
knackigen Blattsalat

Steaks

Hüftsteak Angus Rind

200 g

300 g

Rumpsteak Angus Rind

200 g

300 g

Rinderfilet Simmentaler

(6-8 Wochen gereift)

200 g

300 g

Beilagen nach Wahl:

Saison Gemüse

Beilagen Salat

Pfeffersauce

Sauce Café de Paris

Pommes Frites

Wedges

Bratkartoffeln

Herzoginkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

FrischGefischt

Kross gebratenes Zanderfilet

im Schinkenmantel (**Eifel-Produkt**) auf Monschauer Senfsauce,
dazu Basmatireis und ein knackiger Blattsalat

Bachforellenfilet

(**Vulkanforellen Kradenbach**)

mit vielen Kräutern und Knoblauch, Schwenkkartoffeln dazu
ein knackiger Blattsalat

gebratene Garnelen auf Bandnudeln

Bandnudeln mit Champignons, getrocknete Tomaten,
Pinienkernen und einem knackigen Blattsalat

Thunfisch in Sesamkruste

auf gebratenen Asiatische Mie-Nudeln mit Gemüse

Grün Zeug

Dumme Pute

knackiger Blattsalat mit Tomaten, Bio- Büffelmozzarella und gebratenen Putenstreifen (**Eifel Produkt**)

Gartenfrisch

knackiger Blattsalat mit Avocado, gerösteten Pinienkernen und Granatapfelkernen in Himbeer-Dressing, an karamellisiertem Ziegenkäse

Gemüse Quiche

mit knackigem Blattsalat und Kräuterquark

Salat Försterliesel

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

Zu allen Salaten reichen wir Baguette oder Brot

Jung Gemüse

Ofenkartoffel

(vegan und laktosefrei möglich!)

gefüllt mit Kräuterquark und geschmorten Zwiebeln, frische Champignons, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan

Kartoffel-Rösti-Pizza

(Gluten- laktosefrei, vegan möglich!)

mit Saisongemüse belegt und Käse überbacken

Kichererbsen-Curry (vegan)

Brokkoli, Möhren, und Rosinen in Curry-Kokosmilch mit Basmatireis und Salatbeilage

Rote Beete Risotto

mit angemachtem Rucola und geriebene Landkäse von der Bio-Käserei Frangen

Ober Drauf

Crème Brûlée

mit brauner knuspriger Zuckerkruste

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Wiener Mandeleis

Schokoladenmousse

an frischem Obst

Sorbet Variation (Bauernhofeis)

mit frischen Früchten

Espresso „De Luxe“

Pralineneis, hausgemachtem Trüffel und Espresso

Dessertkreation des Hauses

Mit verschiedenen Leckereien

Kleine Auswahl vom Eifeler Rohmilchkäse

von der Bio-Käserei Frangen in Sarmersbach