

Mittagskarte

Aperitif-Empfehlung

Sekt mit Weinbergspfirsichlikör € 3,90
Bro-Secco „Brogitters“ Rosé trocken € 2,50

Weine:

Grauburgunder „Brilliance“, Spätlese trocken
0,1l 2,80 0,2l 5,50
Riesling Terra Blanc, feinherb
0,1l 2,50 0,2l 4,90
Spätburgunder Terra Noir, halbtrocken
0,1l 2,50 0,2l 4,90
Dernauer Burgarten, Spätburgunder trocken
0,1l 2,20 0,2l 4,00
Dornfelder Terra Noir QbA, trocken
0,1l 2,50 0,2l 4,90
Weißherbst Portugieser, QbA, halbtrocken
0,1l 2,40 0,2l 4,50

Suppen / Vorspeisen / Kleines

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Nudeln
und Gemüsestreifen € 4,90 / € 3,90
Eifler Kräutercremesüppchen mit Croutons
im Einmachglas serviert € 4,90
Knackiger Blattsalat der Saison € 3,90 / € 3,00
mit Rohkostsalaten mit Sauerrahmdressing
Blattsalate der Saison € 3,00
mit Balsamico-Sherrydressing
Toast „Hawaii“, Toastbrot mit Ananas,
gekochtem Schinken und Gouda € 7,90

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Biere / Alkoholfreies

Bitburger Pils vom Fass	0,3l 2,20	0,5l 3,50
Früh Kölsch vom Fass	0,3l 2,20	
Vulkanbier vom Fass	0,3l 2,20	0,5l 3,50
Erdinger Weissbier naturtrüb	0,5l 3,20	
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0,5l 3,20	
Kandi Malz	0,3l 2,20	0,5l 3,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,2l 1,60	0,3l 2,30
Rhodium Apfelschorle	0,3l 2,30	0,4l 2,80
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25l 1,80	0,75l 5,00
Gerolsteiner Sprudel Medium	0,25l 1,80	0,75l 5,00
Gerolsteiner Sprudel Naturell	0,25l 1,80	0,75l 5,00
Bitter Lemon	0,2l 2,50	
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft	0,2l 2,50	

Eifel Kulinarisch - So schmeckt die Eifel

Die Eifel kulinarisch erleben: Urlaub in der Eifel bedeutet nicht nur die Sehenswürdigkeiten und Kultur der Region zu erkunden, sondern sie auch geschmacklich zu erfahren. Ein gutes Essen ist Entspannung pur für die Sinne.

EIFEL Kulinarisch macht's möglich. Wir tragen Verantwortung für die Region.

Als EIFEL Kulinarischer Gastgeber liefern wir Ihnen mindestens 50% unserer Speisen und Getränke aus der Eifel. Dies garantiert Ihnen kurze Transportwege und somit Frische und höchste Qualität.

„Schmecken, wo man is(s)t“

*Der Hahn,
der goldene Eier legt!*



Salate & Vegetarisches

Salatteller „Hühnerstall“
Knackige Salate der Saison mit gebratenen
Putenstreifen, Tomate, Gurke, Ei und Baguette
€ 12,90 / € 10,90
Buntes Gemüse der Saison, gratiniert mit Soße
Hollandaise und Kartoffelrösti € 9,90 / € 7,90

Mittagskarte

Hauptspeisen

Rumpsteak, vom Eifelrind 250g, gebraten nach ihren Wünschen
mit Kräuterbutter,
mit Röstzwiebeln
oder mit Pfefferrahmsoße

wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln € 19,50/ 14,50

Gegrilltes Eifler Schweinesteak unter der Senf-Kräuterkruste
mit Bratkartoffeln € 13,90

Der Lokalpatriot „Bockshahnpfanne“,
Schweineschnitzel mit Spiegelei, Champignons, Mais, Lauchstreifen
und Bratkartoffeln € 12,90 / € 10,90

Schnitzel „Steinrausch“, Schweineschnitzel mit Rahmsoße,
frisch gedünsteten Champignons und Pommes frites € 11,90 / € 9,90

Pfefferrahmschnitzel Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße
und Kroketten € 10,50 / € 8,50

Schnitzel „Burg Olbrück“, Schnitzel natur gebraten,
mit geröstetem Speck und Zwiebeln, dazu gibt's Bratkartoffeln € 11,90 / € 9,90

Schweinemedallions mit frisch gedünsteten Champignons, Rahmsoße,
und Kroketten € 16,50 / € 14,50

Der Klassiker: Putensteak mit Pfirsich & Ananas, Soße Hollandaise
und Kroketten € 13,90/ € 11,90

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen in Kräuterbutter & Gemüsestreifen € 14,50 / € 10,50

Desserts

„Omas Bestes“ Rote Grütze mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis, serviert im Einmachglas € 4,20

„Despresso“, kleines Überraschungsdessert mit einem Espresso € 3,50

„Bockshahnbecher“, Schokoladeneis und Walnußeis mit Eierlikör und Sahne € 4,90

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne € 4,90



Heisse Getränke:

Tasse Kaffee	€ 1,80	Cappuccino	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 3,60	Latte Macchiato	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,50	Latte Macchiato mit Sirup	€ 3,00
Espresso	€ 2,00	Glas Tee	€ 1,80
Espresso doppelt	€ 3,20	Tasse Kakao € 2,50 & Sahne € 3,00	

Die kleinen Preise stehen für halbe Portionen