

Suppen & Vorspeisen

Bärlauchsüppchen

mit gebratener Garnele & Croûtons

13,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûtons und Kräutern

10,50€

Scheiben vom Kalbstafelspitz

in Kräuter- Gemüsemarinade und Salatstrauß

17,50 €

Marinierter Ziegenkäse im Blätterteigmantel

mit Honig, Birne, Thymian & Walnuss

17,50€

Vegetarische Hauptspeisen

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln & Salatteller

19,50€

Bunter Salatteller

aus Rohkost- & Blattsalaten mit gebackenen Kartoffeltaschen

19,50€

Klassiker

„Ahrtaler Winzerschmaus“

paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln & Salat
22,50€

„Schöne Winzerin“

Schweinefiletscheiben an Champignonrahmsoße mit grünem Pfeffer &
Träubchen
dazu Butterspätzle & Salatteller
24,50€

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

in Printen-Rosinensoße mit Serviettenknödel & Apfel-Rotkohl
29,80€

Eifeler Ochsenbäckchen

mit Butterspätzle & Apfel-Rotkohl
31€

Kalbs-Wienerschnitzel „Eifeler Art“

mit Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln & Salatteller
32€

Black Angus Rumpsteak

unter der Bärlauchkruste mit Bratkartoffeln & Salatteller
34€

Forelle „Müllerin“

im Ganzen gebraten (ohne Hauptgräte) mit Petersilienkartoffeln &
Salatteller
24,90€

Dessert

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Parfait & frischem Obst

14€

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern, hausgemachtem Sorbet & frischem Obst

14€

Gemischter Eisbecher

mit frischen Früchten (3 Kugeln)

9€

Eierlikörbecher

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör

10,50€

Eissorten:

Erdbeere

Schokolade

Vanille

pro Kugel: 3€

extra Sahne: 1€