

SUPPEN & VORSPEISEN

Tafelspitzbouillon vom Kalb
mit Markbällchen und Gemüsestreifen

10,50€

Bärlauchsüppchen
mit gebratener Garnele & Croûtons

13,50 €

Spargelcrèmesüppchen
Mit hausgebeizten Lachsstreifen & Croûtons

12,50€

Thunfisch Tataki & gebratene Garnele
an marinierten Asia-Nudeln & Salatbouquet

18,90 €

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Spinat-Ricotta an Tomatensugo & Salatstrauß

14,90€

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Bunter Salatteller
aus Rohkost- & Blattsalaten
- mit gebackenen Kartoffeltaschen 19,50€
- mit Putenstreifen 22,50€
- mit 3 Black Tiger Garnelen 25,50€

Ein Pfund Graftschafter Stangenspargel (Obsthof Schäfer)
mit Petersilienkartoffeln & flüssiger Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise
(+4€) 23€

KLASSIKER

„Ahrtaler Winzerschmaus“

paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln & Salat

22,50 €

„Schöne Winzerin“

Schweinefiletscheiben an Champignonrahmsoße mit grünem Pfeffer & Träubchen

dazu Butterspätzle & Salat

24,50 €

Eifeler Ochsenbäckchen

mit Butterspätzle & Apfel-Rotkohl

31€

Black Angus Rumpsteak

unter der Bärlauchkruste mit Bratkartoffeln & Salat

34€

Kalbs-Wienerschnitzel „Eifeler Art“

mit Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln & Salat

32€

Ein Pfund Grafschafter Stangenspargel (Obsthof Schäfer)

an Petersilienkartoffeln & flüssiger Butter

- mit gekochtem & rohem Schinken 29€

-mit Wiener Schnitzel vom Kalb 36€

-mit Rumpsteak unter der Bärlauchkruste 38€

Dazu hausgemachte Sauce Hollandaise (+4€)

Forelle „Müllerin“

im Ganzen gebraten (ohne Hauptgräte) mit Petersilienkartoffeln & Salatteller

24,90€

DESSERT

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Parfait & frischem Obst

14€

Erdbeertiramisu im Glas

mit hausgemachtem Sorbet und Früchten

14€

Gemischter Eisbecher

mit frischen Früchten (3 Kugeln)

9€

Erdbeerbecher

3 Kugeln Vanilleeies mit Sahne & frischen Erdbeeren

11,50€

Eierlikörbecher

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör

11,50€

Eissorten:

Erdbeere

Schokolade

Vanille

pro Kugel: 3€

extra Sahne: 1€