

Speisekarte

Vorspeisen
Eifeler Festtagssuppe
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken
Backkäse „Feta Art“ auf südländischem Salat
Crema di Balsamico Basilikum

Vegetarisches und Salate
Bunter Salatteller verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Putenbruststreifen
Bandnudeln „Mediterran“ in Basilikum - Sahne Sauce mit mediterranem Gemüse, dazu bunter Salat
„Vegetarische Gemüseplatte“ Gemischtes Gemüse mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Italienischer Salatteller mit gekochtem Schinken, Käse Tomaten und Eier
„Salathit“ wahlweise belegt mit Geflügel-, Schweinefiletstreifen oder mit Garnelen, warmes Knoblauchbrot Joghurtdressing
„Vegetarisches Gemüseschnitzel“ mit Sauce Hollandaise dazu Pommes und bunter Salat

Kinder und kleine Gerichte
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites
Fischstäbchen mit Pommes frites
Kleines Schnitzel mit Pommes frites Sauce nach Wahl
Nudeln / Spätzle mit Bolognese „Toast Hawaii“ Toastbrot mit Ananas, Schinken und Käse überbacken
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder wahlweise mit verschiedenen Saucen Pommes frites und buntem Salatteller
Kleines Alaska Seelachs im Knuspermantel mit Remouladensauce, Pommes frites und buntem Salatteller
Kleine Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Remouladensauce, Bandnudeln und buntem Salatteller
Kleiner Italienischer Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Tomaten und Eier

Speisekarte

Typisch für die Eifel
Eifler Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln und Senfsauce
„Flieten“ Hähnchenflügel mit Spitze und Flit
Bauern - Omelette mit Bratkartoffel, Champignons und Bacon
„Krumpa - Keschelscha“ Reibekuchen mit Apfelmus

Hauptgerichte
<p>Zu jedem Hauptgericht können folgende Beilagen ausgewählt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pommes frites • Kartoffelkroketten • Petersilienkartoffeln • Bratkartoffeln • Spätzle • Rösti • Wedges • Bandnudeln <p>Bunter Salatteller Frische Gemüseauswahl</p>
Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder wahlweise mit verschiedenen Saucen
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse,
Alaska Seelachs im Knuspermantel mit Remouladensauce
Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Remouladensauce
Schweinesteak „Eifeler Art“ mit gebratenem Speck, Champignons und Zwiebeln
Schweinesteak „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Currysauce
Rahmfilet Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce
Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce
Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, Champignons, Röstzwiebeln oder Pfeffersauce