

Speisekarte

Vorspeisen
Eifeler Festtagssuppe
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken
Herzhafte Gulaschsuppe
Gebackener Camembert mit Salatbukett, Preiselbeeren und Toast

Vegetarisches und Salate
„Tagliatelle Mediterran“ Bandnudeln an pikantem Tomatenragout mit Käse überbacken dazu bunter Salat
Hausgemachte Käsespätzle mit buntem 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
„Paw Patrol Teller“ Hähnchen Nuggets mit Pommes frites
„Captain Blaubär Teller“ Fischstäbchen mit Pommes frites
„Sonic Teller“ Kleines Schnitzel mit Pommes Sauce nach Wahl
„Peppa Wutz Teller“ 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 Hollandaisesauce, 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
Zu jedem Hauptgericht können folgende Beilagen ausgewählt werden: • Pommes frites • Kartoffelkroketten • Petersilienkartoffeln • Bratkartoffeln • Spätzle • Röstli • Wedges • Bandnudeln Bunter Salatteller Frische Gemüseauswahl
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 Hollondaisesauce
Bauernschnitzel mit gebratenem Speck, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch
„Schlemmertost“ Kleines Schnitzel auf Schinken und Toast mit Champignons, Sauce Hollandaise, Spargel und Käse (ohne weitere Beilagen)
„Schweinefilet „Art des Hauses““ Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons, Spargel und Sauce Hollandaise
Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce
Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, Champignons, Röstzwiebeln oder Pfeffersauce und einer Beilage (optional weitere Beilage gegen Aufpreis)