

Vorspeisen

Tagessuppe/Soup of the day

taglich wechselnd/changing daily

7,50 €

Carpaccio ^f

Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Kapern, Olivenol, Meersalz
(Beef filet, parmesan, arugula, capers, olive oil, sea salt)

14,50 €

Raucherlachs ^{b, f, 15}

Lachs, Krauterschmand, Kartoffelrösti und Salatbouquet
(Smoked salmon, sour cream, potato pancake, salad)

14,50 €

4 Riesengarnelen ^{c, a}

Garnelen, Knoblauch, Chili, Tomaten, Olivenöl, Baguette
(Prawns, garlic, chili, tomato, olive oil, and baguette)

16,50 €

Hausgemachter Rote Bete Hummus ^g

Kichererbsen-Aufstrich mit Gemüse Sticks und Salatbouquet (vegan)
(Chickpea spread with vegetable sticks and salad-bouquet)

12,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen mit Lachs, Lauch und Schmand ^{a, b, f}

(Flatbread with smoked salmon, leeks and sour cream)

14,50 €

Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Schmand ^{a, f, 15}

(Flatbread with onion, bacon and sour cream)

14,00 €

Flammkuchen mit, Oliven, Paprika und Tomatensoße (vegan) ^{a, 6}

(Flatbread with, olives, bell peppers and tomato sauce)

14,00 €

Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zimt-Zucker, Mandeln und Schmand ^{a, f}

(Sweet Flatbread with apple, cinnamon-sugar, almonds and sour cream)

14,00 €

Salate

Beilagensalat ^{e, k}

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Karotte, Paprika, Vinaigrette
(Side salad, mixed greens, tomato, cucumber, carrot, bell pepper, vinaigrette)

6,50 €

Steaksalat ^{k, 14}

gebratene Steakstreifen mit Pilzen, Zwiebel, Blattsalat, Parmesan und Rotweindressing
(Seared steak slices, mushrooms, onion, lettuce, parmesan and red wine-dressing)

16,50 €

Caesar Salat ^{a, b, e, i, k}

mit Römersalat-Mix, Parmesan, Knoblauch-Croutons und Cesar-Dressing
(Romaine salad mix, parmesan, garlic croutons and Cesar dressing)

14,00 €

mit Sardellen und Kapern (with anchovies and capers) ^b

+ 3,50 €

mit Hähnchenbrust (with chicken breast)

+ 7,50 €

mit Lachsfilet (with salmon filet)

+ 12,50 €

mit 3 Garnelen (with 3 prawns)

+ 8,50 €

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art vom Eifelschwein <small>a, e, f, i, 14</small>	17,50 €
mit Pommes und Beilagensalat (Breaded pork chop with fries and side salad) mit Jägersauce (add mushroom gravy)	+ 2,50 €
Rumpsteak 250 g <small>f, k, 14</small>	27,50 €
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, Kräuterbutter und Beilagensalat (NY steak, fried potatoes with bacon and onion, herb butter and side salad) mit 3 Garnelen (3 prawns)	+ 8,50€
Rinderfiletsteak 200 g <small>f, i, 14</small>	36,00 €
Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Rotweinsoße (Filet steak with potato gratin, broccoli and red wine sauce)	
Surf & Turf - 3 Garnelen mit Weißwein-Soße (3 prawns with white wine sauce) <small>c, d, f</small>	+ 8,50 €
Lachsfilet <small>b, d, e, k</small>	24,50 €
mit Honig-Linsen, Wurzelgemüse und Weißwein-Soße (Salmon filet with honey-lentils, root vegetables and white wine sauce)	
Linguine (vegan) <small>a</small>	16,50 €
mit gerösteten Cherry Tomaten, frischem Basilikum und Knoblauch-Bröseln (Linguine with roasted cherry tomatoes, fresh basil and garlic-bread crumbs) mit pochierem Bio-Ei und Parmesan (organic poached egg and parmesan) <small>f, i</small>	+ 4,00€
mit 3 Garnelen (3 prawns) <small>c</small>	+ 8,50€
mit Lachs (salmon filet) <small>b</small>	+ 12,50€
Doppel Cheeseburger <small>a, i, k, 2</small>	16,50€
2 x 100g Burger Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, Burger Sauce und Pommes (2 x 100g Burger patty, cheddar, lettuce, tomato, onion, burger sauce and French fries)	
Kartoffelrösti (vegan)	14,50€
3 hausgemachte Kartoffelrösti mit Apfelkompott (3 home-made potato pancakes with apple compote)	

Weinempfehlung

		0,2 Liter	0,75 Liter
2022	Winzer Glühwein von der Mosel	5,50 €	
	Rot oder Weiß		
2021	Graacher Himmelreich Riesling Spätlese	8,50 €	33,00€
	Weingut Philipps-Eckstein, Graach		
2020	Dornfelder Rotwein trocken	8,50 €	32,00 €
	Weinhaus P. Stettler-Söhne, Lieser		