Vorspeisen

Quiche Lorraine
Kräuter-Crème-Fraiche / Schinken /
Zwiebeln / Lauch / Speckscheibe
€ 9,80

Gebratene Garnelen
Chili-Knoblauchbutter / Pfannenbrot
€ 13,80

Aus unserem Suppentopf

Rinderbrühe
Gemüse / Pfannkuchenstreifen
€ 5,80

Niedereher Kartoffelsuppe
Brotcroûtons
€ 5,80

Crèmesuppe von Waldpilzen
€ 6,00

Vegetarisch

Ravioli
verschiedene Gemüse / Weißwein /
Sahne / getrocknete Tomaten
€ 14,80

Hauptgerichte

Himmel un Erd
gebratene Blutwurst / Kartoffelpüree
glacierte Zwiebeln /
hausgemachtes Apfelkompott
€ 14,90

Schweinemedaillons „Stroganoff“
Rote Bete / Gurken / Zwiebeln /
Champignons / Crème Fraiche /
Reistimbale
€ 23,80

Paniertes Schweineschnitzel
frische Champignons á la Créme /
Kartoffelrösti / Bohnenbündchen
€ 18,80

Rumpsteak vom Angusrind
Getreide gefüttert /
hausgemachte Kräuterbutter
oder glacierte Zwiebeln /
Pommes Frites / verschiedene Salate
€ 29,80

Eifelsteig-Burger
200g Rinderhacksteak / Speckscheiben /
Tomate / Gurke / Zwiebeln /
mit Käse überbacken / Pommes Frites
€ 18,80

Frisches Rotbarschfilet
in Kräutereihülle gebraten /
hausgemachte Rémouladensauce /
Bratkartoffeln / verschiedene Salate
€ 19,80

Eifeler Holzfällersteak ca. 300g
Schweinerücken
im Kräutermantel gebraten /
Bratkartoffeln / verschiedene Salate
€ 22,80

Hausgemachte Wildschweinbratwurst
aus heimischer Jagd /
frisches Kohlrabigemüse /
Bratkartoffeln
€ 17,80

Geschmorte Ochsenbacken
Karottengemüse / Rotweinsauce /
Nocken vom Kartoffelpüree
€ 23,80

Hausgemachter Hirschgulasch vom Eifelwild
gefüllte Birne / Wildsauce /
frischer Apfelrotkohl / Butterspätzle
€ 21,80

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,00 Euro Aufpreis.