



Zelfgemaakte Soepen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 500 | Tomatencremesoep (Tomatensuppe)
met basilicum pesto en stokbrood | € 3,80 |
| 502 | Goulashsoep (Gulaschsuppe)
met pikante kruiden en boerenbrood | € 4,20 |

Voorgerechten

- | | | |
|-----|--|--------|
| 520 | Knoflookstokbrood (Knoblauchbaguette)
met zelfgemaakte knoflookboter | € 3,00 |
| 510 | Kleine portie seizoensalade (Beistellsalat)
met zelfgemaakte dressing | € 3,50 |
| 570 | Gebakken bio vlamkaas (Flammkäse)
van demeter Bornwiesenhof kruidig gemarineerd op
Romeins-Keltische manier op een bedje van salade,
met olijven, ingemaakte tomaten en stokbrood | € 7,50 |
| 580 | Zelf gemarineerde zalm (hausgebeizter Lachs)
met honing-mosterd dillesaus, rösti en saladebouquet | € 9,50 |

De warme keuken is geopend
's middags van: 12.00 - 14.30 uur
's avonds van: 17.30 - 21.30 uur
rustdag: woensdag

Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW en bediening!





Specialiteiten uit het Moezelgebied
Osa Spezialitade von dar Mussel

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 928 | <i>Grootmoeders goulash</i> (Gulasch)
met pikante kruiden, groene noedels en
gevarieerde salade
- geserveerd in een heet pannetje -
of | € 10,00
€ 10,00 |
| 930 | <i>Wijnboer goulash</i> (Winzergulasch)
met Grawes (gestampde aardappelen
gemengd met zuurkool) | |
| 931 | <i>Rollade volgens "huisrecept"</i> (Spiebraten)
in donkerbiersaus geserveerd
met frites en gevarieerde salade | € 10,50 |
| 933 | <i>Wolfer Trestervlees</i> (Trestlerfleisch)
varkensvlees ´s nachts gemarineerd in Riesling
met tien verschillende kruiden en veel uien
gestoofd, geserveerd met Grawes
(gestampde aardappelen gemengd met zuurkool) | € 11,50 |
| 935 | <i>Molshoop</i> (Maulwurfshugel)
twee steaks van varkensvlees met verse
champignons in roomsaus en peperkorrels,
gegratineerd met gekookte ham ^{1,8,12} , rosti en
goudse-kaas ^{1,2} met een gevarieerde salade
- geserveerd in een heet pannetje - | € 12,00 |
| 936 | <i>Wingertspaahl</i> (Weinbergspfahle)
twee steakspiezen van rund en varkensvlees, uien,
buikspek ^{1,8} , champignons en tomaten, geserveerd
met gebakken aardappelen en gevarieerde salade | € 14,00 |

Wenst u wild uit het Wolfer-bos
vraag de Bediening

Prijs op
aanvraag

**Alle hoofdgerechten zijn te bestellen als
seniorenmenu tegen een korting van € 1.50**





De Klassiekers

ons vlees uit de regio wordt geslacht
door slagerij Ziltz in Kinderbeuren

- | | | |
|-----|--|---------|
| 901 | Schnitzel „Wiener Art“
gepaneerd met frites en gevarieerde salade | € 10,00 |
| 902 | Zigeunerschnitzel
gepaneerd, vurig-scherp met paprika,
frites en een gevarieerde salade | € 11,00 |
| 903 | Rahmschnitzel
gepaneerd, met verse champignons in
roomsaus, frites en een gevarieerde salade | € 11,00 |
| 904 | Peperschnitzel
gepaneerd, met Cognac-Pepperroomsaus,
frites en een gevarieerde salade | € 11,00 |

**Voor de grote honger zijn alle varkenssteaks en
varkensschnitzels als reuzen portie (ca. 350 g)
tegen een meerprijs van € 3,50 te bestellen.**

Steaks van het varken

- | | | |
|-----|---|---------|
| 906 | Uiensteak (Zwiebelsteak)
twee zachte steaks met gebakken uien,
geserveerd met rösti en gevarieerde salade | € 11,00 |
| 907 | Steak naturel (natur)
twee zachte steaks met zelfgemaakte
kruidenboter, rösti en een gevarieerde salade | € 11,00 |

Bescheidenheid, verlaat de tafel niet
als ik er zit anders zorg ik ervoor
dat het grootste stuk voor mij is





Varkensfilet het beste stuk varkensvlees,
speciaal door ons uitgezocht

- | | | |
|-----|--|---------|
| 920 | Varkensmedaillon (Filet Rahm)
met verse champignons in roomsaus,
groene noedels en een gevarieerde salade
- geserveerd in een heet pannetje - | € 13,50 |
| 924 | Varkensmedaillon (Filet Pfeffer)
met Cognac-Pepperroomsaus geserveerd met
aardappelkroketten en een gevarieerde salade | € 13,50 |
| 925 | Varkensmedaillon (Filet Riesling-Käsesauce)
in Riesling-kaassaus met aardappelkroketten
en een gevarieerde salade | € 13,50 |

Zachte Steaks van het Eifelrund

- | | | |
|-----|---|---------|
| 910 | Rundersteak (Zwiebeln Kräuterbutter)
met zelfgemaakte kruidenboter en gebakken uien,
gebakken aardappelen en gevarieerde salade | € 17,00 |
| 914 | Rundersteak (Pfeffersteak)
met Cognac-Pepperroomsaus, gebakken
aardappelen en gevarieerde salade | € 17,00 |
| 915 | Rundersteak (Champignonsteak)
met verse Champignons, uien, peterselie,
gebakken aardappelen en gevarieerde salade | € 17,50 |

**Voor de grote honger zijn alle steaks
als reuzensteak met ca. 350 g tegen
een meerprijs van € 5,00 te bestellen**





Uit Rivier & Zee

- | | | |
|-----|---|---------|
| 962 | Forel "Müllerin" (Forelle Müllerin)
met amandelboter, gekookte
aardappelen en gevarieerde salade
- de forel wordt gefileerd geserveerd - | € 13,00 |
| 964 | Verse zalmfilet gepocheerd (Lachsfilet)
(naar wens ook gebakken)
op pikante saffraansaus, met groene
noedels en gevarieerde salade | € 14,00 |
| 961 | Zanderfilet (Zander) beste Moezelvis (witvis)
op de huid gebakken met Gräwes
(gestampde aardappelen gemengd met zuurkool) | € 15,00 |

Vis moet kunnen zwemmen, om dat te laten
gebeuren adviseren wij onze Riesling Classic

Klein en Licht

- | | | |
|-----|--|---------|
| 948 | Groene Noedels gegratineerd ^{1,2} (Nudeln Gratiniert)
met Riesling-kaassaus | € 7,50 |
| 951 | Groene Noedels met verse zalm (Nudeln Lachs)
met zalmblokjes, broccoliroosjes,
en pikante saffraansaus | € 9,50 |
| 952 | Tosti "mediterrane" (Toast mediterran)
kalkoen medaillons op toast, met tomaten,
basilicum pesto, goudse-kaas ^{1,2} en parmesan
gratineerd op een bedje van salade | € 9,50 |
| 956 | Kalkoenborst (Pute Rahm)
met verse champignons in roomsaus, geserveerd
met aardappelkroketten en gevarieerde salade | € 10,50 |
| 957 | Wijngaard Kalkoen (Pute Riesling Käsesauce)
kalkoenborst met druiven in Riesling-kaassaus,
aardappelkroketten en een gevarieerde salade | € 10,50 |





Knapperige-Verse Salades

- 970 Salade van het seizoen medium (Salat medium) € 5,50
met zelfgemaakte dressing en boerenbrood
- 972 Fietsers salade (Radlerplatte) € 10,00
verschillende soorten salade afhankelijk van het
seizoen, met gemarineerde pluimveereepjes,
zelfgemaakte dressing en boerenbrood
- 971 Boeren salade (Bauernplatte) € 10,50
verschillende soorten salade afhankelijk van het
seizoen met goudse-kaas^{1,2}, gekookte ham^{1,8,12},
olijven, ei, tomaten en paprika, geserveerd met
zelfgemaakte dressing en boerenbrood
- 973 Salade "Caesar" € 11,00
gebakken bio vlamkaas van demeter Bornwiesenhof
kruidig gemarineerd op Romeins-Keltische manier,
op verse bladsalade met riesling-mosterd dressing,
olijven, ingemaakte tomaten en stokbrood
- 974 Mosellasalade € 11,50
verse bladsalade, afhankelijk van het seizoen met
zelf gemarineerde zalm en rivierkreeften, geserveerd
met riesling-mosterd dressing en stokbrood
- 975 Knoflookstokbrood
smaakt vooral heerlijk met onze salade, in plaats van
brood tegen een meerprijs van € 2,00 te bestellen

Een vriendelijke groet uit de keuken
wij wensen u smakelijk eten

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert





Ovenverse Vlamkoeken

zeer dunne bodem gemaakt van brooddeeg,
belegd met crème fraîche, zoet of hartig

- | | | |
|-----|---|--------|
| 983 | "Zoet" met appelreepjes, rozijnen, kaneel en suiker | € 7,50 |
| 980 | "Origineel" met katenspek ^{1,8} en uien | € 8,00 |
| 981 | "Rustiek" met salami, tomaten, uien en knoflook | € 8,50 |
| 982 | "Gourmet" met zelf gemarineerde zalm,
prei en knoflook | € 9,50 |

Avondmaaltijden

- | | | |
|-----|--|--------|
| 985 | Broodmaaltijd (Käsebrot)
boerenbrood belegd met
goudse-kaas ^{1,2} , rijkelijk gearneerd | € 7,00 |
| | Eifeler Hamplankje (Schinkenplatte)
rijkelijk gearneerd met boerenbrood en boter | € 7,50 |
| 986 | met gekookte ham ^{1,8,12} | |
| 987 | met rauwe ham ¹ | |
| 988 | Broodmaaltijd (Spießbratenbrot)
boerenbrood belegd met rollade, rijkelijk
gearneerd met zelfgemaakte remouladesaus | € 8,00 |
| 990 | Zult van varkensvlees (Sülze)
op een bedje van salade met gebakken
aardappelen en zelfgemaakte remouladesaus | € 8,50 |
| | Uitsmijter (Strammer Max)
boerenbrood belegd met | € 9,00 |
| 991 | gekookte ham ^{1,8,12} , daarop twee spiegeleieren | |
| 992 | rauwe ham ¹ , daarop twee spiegeleieren | |
| 993 | Zalm Baguette (Lachsbaguette)
zelf gemarineerde zalm op stokbrood
met verse kruiden | € 9,50 |





Dessert - en koffiespecialiteiten

594	Champagne sorbet (Sektsorbet) Duitse champagne van de wijnboer, met citroensorbet, geserveerd in champagneglas	€ 4,00
590	Zelfgemaakte Parfait van Beerenauslese wijn gemaakt van zeer rijpe druiven past altijd, gewoon heerlijk	€ 6,50
593	Lekker kopje koffie met likeur 43 (CUARENTA Y TRES) met een bordje lekkers	€ 5,20
730	Kopje koffie	€ 1,80
732	Kopje hag zonder cafeïne	€ 1,80
740	Espresso	€ 1,80
741	Dubbele Espresso	€ 3,40
760	Cappuccino met melkschuim of slagroom	€ 2,20
762	Cappuccino met Amaretto	€ 3,50
770	Latte Macchiato	€ 2,40
772	Latte Macchiato met Amaretto	€ 3,70

Diverse ijs desserts

Met keuze uit de volgende ijssoorten
vanille, chocolade, stracciatella, walnoten, aardbeien, citroen en kersen

612	2 ijsbolletjes	€ 2,00
613	3 ijsbolletjes	€ 3,00
622	2 ijsbolletjes met slagroom	€ 2,80
623	3 ijsbolletjes met slagroom	€ 3,80

Meer keuze vindt u op onze speciale ijskaart

