

## Schmecken, wo man is(s)t...

Unter diesem Motto haben sich besonders engagierte Küchenchefs und Restaurantbetreiber neben hoher Servicequalität noch ein weiteres, verantwortungsvolles Ziel gesetzt:

Soweit verfügbar kommen die im Restaurant angebotenen Speisen und Getränke direkt aus der Region.

So schließt sich ein Kreislauf:

Frische Ware, kurzer Transport, positive Umweltbilanz, hohes Qualitätsniveau, „man kennt sich“ – Landwirte, Händler & Gastronomen arbeiten Hand in Hand.

Der Gast soll schmecken, was „EIFEL“ bedeutet:  
Kulinarische Gaumenfreuden direkt aus der Region, denn  
Qualität ist unsere Natur

### Unsere Eifel-Lieferanten

Kartoffeln	Kapellenhof, Manderscheid
Rind- und Schweinefleisch	 Eifelmetzger Zerfaß, Deudesfeld
	 Hüntten Fleischwaren, Löff
Ziegenkäse	 Vulkanhof, Gillenfeld
	 Hof Steinrausch, Wascheid
Forellen	eigene Aufzucht, Setzlinge von der  Forellenzucht Kauth, Schönecken
Brot	Bio-Bäckerei Utters, Dockweiler
Speiseeis	Vulkaneifelhof, Manderscheid
Honig	 Imker Günter Weins, Niederöfflingen
	Imker Michael Moll, Manderscheid
Eier	 Geflügelhof Lehnertz, Habscheid
Milchprodukte	Arla, Pronsfeld

Saisonale Produkte wie Spargel, Lamm, Pfifferlinge, Steinpilze und Wild beziehen wir grundsätzlich nach Verfügbarkeit von heimischen Anbietern

### Ein guter Einstieg...

<b>Tagessuppe</b> Soup of the day / Soep van de dag	€ 2,50
<b>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage</b> Broth / Boullion	€ 3,50
<b>Fruchtige Tomatencrèmesuppe</b> Tomato soup / Tomatencrèmesoep	€ 3,50
<b>Forellencrèmesuppe</b> Cream of trout soup / Forelcrèmesoep	€ 4,00
<b>Zwiebelsuppe mit EIFEL-Käse überbacken</b> French onion soup / Franse uiensoep	€ 4,00
<b>Im Eifelschinken gebratener Ziegenkäse an Blattsalaten</b> Baked goat cheese with ham and salad / Gebacken geetekaas met ham en salade	€ 6,50
<b>Filet von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast</b> ½ Smoked trout with horseradish / ½ gerookte forel met mierikswortelsaus	€ 7,50

### Die Hitliste für Kinder

<b>1 Bockwurst mit pommes frites</b> Sausage (Wiener) with french fries / 1 bockworst met pommes frites	€ 3,50
<b>Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren &amp; pommes frites</b> Schnitzel with peas, carrots and fries / Varkensschnitzel met erwten en pommes frites	€ 5,50
<b>2 Spiegeleier mit pommes frites und Apfelmus</b> 2 fried eggs with french fries and applesauce / 2 spiegeleieren met frites en appelmoes	€ 3,50
<b>Nudeln mit Rahmsauce und Tomatensalat</b> Pasta with cream sauce / pasta met roomsaus	€ 3,50
<b>Putenschnitzel mit pommes frites und Apfelmus</b> Turkey Schnitzel with french fries / Kalkoenschnitzel met pommes frites	€ 5,50

## Für den kleinen Hunger

<b>Strammer Max mit 2 Spiegeleiern</b> Bread with ham and topped with 2 fried eggs / Uitsmijter ham	€ 7,50
<b>Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat</b> German Fleischkäse with fried egg and potatoe-salad	€ 8,50
<b>2 Bockwurstchen mit Kartoffelsalat oder pommes frites</b> 2 Sausages (similar to Frankfurter of Wiener) with potato salad or french fries 2 bockworsten met aardappelsalade of pommes frites	€ 5,50
<b>Schinkenomelette mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat</b> Ham omelet with salt potatoes and mixed salad Omelet met ham, aardappelen en een gemengde salade	€ 7,90
<b>Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</b> Homemade pork knuckle (in jelly) with remouladen sauce and roasted potatoes Huisgemaakte ijsbeen-zult met remouladensaus, gebakken aardappelen en salade	€ 8,50
<b>Toast „Hawaii“ - Der Klassiker</b> Toast topped with ham, pineapples and melted cheese / Tosti met Ham, Ananas en kaas	€ 7,50
<b>Eifeler Bauernomelette mit gemischtem Salat</b> Eifel farmers omelet with salad / Eifelse boerenomelet met een salade	€ 8,50
<b>Eifeler Mühlenbrot mit ...</b> Eifel mill bread with.../ Eifels boerenbrood met...	
* <b>Eifel-Premium-Schinken</b> Smoked ham / gerookte beenham	€ 6,70
* <b>Bärlauchgouda</b> wild-garlic cheese / Berelook-Gouda	€ 6,70
* <b>Eifeler Kochschinken</b> cooked ham / gekookte beenham	€ 6,70
* <b>Ziegenkäse vom Vulkanhof</b> goat cheeses / geetekaas	€ 7,50
* <b>Hausmacher Blut- und Leberwurst</b> Blood- and liver sausage / bloed- en leverworst	€ 7,50
<b>Heringsfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln</b> Herring filet with salt potatoes / Haringfilet met aardappelen	€ 8,50

## Kein Fleisch, Kein Fisch...

<b>Omelette mit Champignons, Salzkartoffeln, gemischter Salat</b> Omelet with mushrooms, salt potatoes, and mixed salad Omelet met champignons, aardappelen en een gemengde salade	€ 8,50
<b>Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffelrösti</b> Pan of vegetables with swiss roesti (similar thicker hash browns) Een groentengerecht met Rösti (aardappelkoekjes)	€ 10,50
<b>Kräuterpfannkuchen mit buntem Grillgemüse</b> Pancake with herbs and grilled vegetables / Pannenkoeken met kruiden en gegrillde groenten	€ 8,90
<b>Gratinerter Nudelaufwurf mit buntem Gemüse und Käsesauce</b> Pasta casserole with mixed vegetables and cheese Sauce Noedelsoufflé met groenten en kaassaus	€ 9,50
<b>Karottenschnitzel mit Tomatensauce, pommes frites und Salat</b> Carrotschnitzel with tomatosauce, french fries and mixed Salad Wortelschnitzel met tomatosaus, pommes frites en een gemengde salade	€ 9,90

## Salatvariationen

<b>Mozzarella mit Tomaten und Basilikumdressing</b> Mozzarella with tomatoes and basil dressing	€ 7,50
<b>Großer Salatteller der Saison nach Art des Hauses</b> Large house salad / Een grote gemengde salade	€ 8,50
<b>Vegetarische Salatplatte der Saison</b> Vegetarian salad / Vegetarische gemengde salade	€ 8,50
<b>Salatteller mit gebackenem Eifeler Ziegenkäse vom Vulkanhof</b> Garden salad with baked Eifel goat cheese / Bladsalade met gebacken geitenkaas	€ 9,90
<b>Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</b> Salad with fried turkey breast strips / Grote salade met gebraden kalkoenreepjes	€ 9,90
<b>Großer Salatteller mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln</b> Salad with tuna, olives and onions / Salade met tonijn, oliven en uien	€ 9,90

## Original Eifeler Döppekooche

### Das Eifeler Leibgericht...

Original Eifel specialty: Doeppekooche (Eifel Dialect) Doeppe = Pot Kooche = Cake  
Originale eifelspecialiteit : Doeppekooche (Eifel dialect) Doeppe=Pan Kooche=Koek

#### **... mit Rahmchampignons und bunten Salaten**

... with mushrooms and salads / ...met champignons en gemengde salade  
€ 8,50

#### **... mit Eifel - Premium - Schinken und Salat**

...with EIFEL-ham and salads / ... met EIFEL-Ham en salade  
€ 9,50

#### **... mit gebratenem Eifel - Speck und Salat**

...with baked EIFEL-ham and salads / ... met gebakken EIFEL-Ham en salade  
€ 9,50

#### **... mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich und Salat**

...with smoked trout filet and salads / met gerookte forellenfilets en salade  
€ 9,90

Der Döppekooche ist ein Topfkuchen, der in der Eifel traditionell am Martinsabend im Anschluss an das Martinsfeuer gegessen wurde. Während in bürgerlichen Familien die teure Martinsgans auf den Tisch kam, gab es bei den "kleinen Leuten" Döppekooche. Hergestellt wird er aus Kartoffelmasse, in die Ei, Gemüse & Zwiebeln untergemischt werden.

### *F(r)isch aus dem Mühlbach....*

<b>2 Filets von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Brot</b>	<b>€ 12,50</b>
Smoked trout with horseradish / gerookte forel met mierikswortelsaus	
<b>Forelle blau mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>€ 13,50</b>
Blue trout (cooked) with melted butter, salt potatoes, and salad Blauwe forel met boterjus, aardappelen en een gemengde salade	
<b>Forelle Müllerin Art mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln &amp; Salat</b>	<b>€ 13,50</b>
Trout "Muellerin" (fried) with melted butter, salt potatoes, and salad Forel „Müllerin Art“, aardappelen en een gemengde salade	
<b>Kräuterforelle mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>€ 14,50</b>
Fried Trout with herbs, melted butter, salt potatoes, and salad Forel met kruiden en boterjus, aardappelen en een gemengde salade	
<b>Mandelforelle mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat</b>	<b>€ 14,50</b>
Baked trout with almond butter, salt potatoes, and salad Forel „Müllerin Art“ aardappelen, gemengde salade en gebakken amandelen	

### *Die besondere Empfehlung am Freitagabend*

#### on friday evening / op vrijdag avond

Wartezeit 30 Minuten / Waiting time 30 min / Bereidingsduur 30 minuten

#### **Frische, warmgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Toast**

Warm smoked trout with horseradish / warmgerookte forel met mierikswortelsaus

**€ 13,50**

### *...und aus entfernten Gewässern*

<b>Lachsfilet vom Grill mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln &amp; Salat</b>	<b>€ 13,50</b>
Grilled salmon filet with lemon butter, salt potatoes and salad Gegrilde zalm met citroenboter, aardappelen en salade	
<b>Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>€ 14,90</b>
Grilled zanderfilet with leeks, Salt Potatoes & salad Zanderfilet met prei, aardappelen en salade	

## Das Beste vom Schwein

### **Unsere Schnitzelvariationen mit pommes frites und gemischtem Salat**

Our schnitzelvariations with french fries and mixed Salad

Onze schnitzelvariatis met pommes frites en een gemengde salade

<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> Pork schnitzel / Varkensschnitzel	€ 10,50
<b>Zigeunerschnitzel</b> Schnitzel with paprika, tomatoe	€ 12,50
<b>Rahmschnitzel</b> Schnitzel with cream sauce / Schnitzel met roomsaus	€ 12,50
<b>Bauernschnitzel</b> Schnitzel with grilled onions / Boerenschnitzel met uien	€ 12,50
<b>Jägerschnitzel</b> Schnitzel with mushrooms	€ 12,50
<b>Gefülltes Schnweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Kroketten und gemischtem Salat</b>	€ 14,50

### **Schweinemedallions mit würziger Pfeffersauce, pommes frites und gemischtem Salat**

Pork medallions with peppersauce, french fries and salad

Varkensmedaillons met peppersaus, pommes frites en salade

€ 14,50

### **Schweinesteak mit Schinken und Wittlicher Bärlauchgouda überbacken, Gemüsevariationen und pommes frites**

Pork Steak with ham and melted cheese, variety of vegetables and french fries

Varkenssteak overbakken met ham en kaas, groentenvariatis en pommes frites

€ 14,50

### Mühlenteller

### **Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Kartoffelrösti und gemischtem Salat**

Pork medallions with mushrooms and melted cheese, potato roesti and salad

Varkensmedaillons met champignons en kaas overbakken, Rösti en salade

€ 14,50

### Die Fleischgarantie

Rinder- und Schweinefleisch beziehen wir aus der Region  
vom Eifelmetzger Zerfaß in Deudesfeld



## Fleischspezialitäten nach Ihrem Geschmack

<b>Putensteak mit warmen Früchten, Erbsen und Butterreis</b>	<b>€ 12,50</b>
Turkey steak with warm fruits, peas, and butter rice Kalkoensteak met warme vruchten, erwten en rijst	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit pommes frites und Salat</b>	<b>€ 16,50</b>
Vienna schnitzel (veal), french fries, mixed salad Wiener schnitzel van het kalf, pommes frites en gemengde salade	
<b>Gebratene Streifen vom Rinderfilet mit Champignons und Schmorgurken, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat</b>	<b>€ 16,50</b>
Beef filet gulasch with potatoes and mixed salad / Runderfiletgulasch met aardappelen en salade	
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Meerrettich, pommes frites &amp; gemischtem Salat</b>	<b>€ 17,50</b>
Rumpsteak with herbsbutter ore horseradishn french fries and mixed salad Biefstuk met kruidenboter of mierikswortel, pommes frites en salade	
<b>Pfefferrumpsteak mit Grilltomate, Speckbohnenbündel, pommes frites und gemischter Salat</b>	<b>€ 20,50</b>
Pepper-Rumpsteak with green beans, french fries and mixed salad Peperbiefstuk met grilltomaat, spekboontjes, pommes frites en een gemengde salade	
<b>Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Schmorzwiebeln, grünen Bohnen, pommes frites und gemischtem Salat</b>	<b>€ 23,50</b>
Beef Filet Steak with herbsbutter, roasted onions, green beans, french fries and salad Biefstuk met kruidenboter, uien, sperziebonen, pommes frites en een gemengde salade	
<b>Hirschgulasch nach Försterin Art mit Kroketten und Preiselbeer - Apfelkompott</b>	<b>€ 13,50</b>
Deergulasch „Försterin“ with croquettes and applepurée Hertengulasch met bosbessenkompot en kroketten	
<b>Hirschsteak mit Sahnesauce, gefüllter Birne, Kroketten und Preiselbeer - Apfelkompott</b>	<b>€ 18,50</b>
Deer Steak with cream sauce, filled pear and croquettes Hertenbiefstuk met roomsaus, een gevulde peer met bosbessenkompot, kroketten	



## Allergeninformation

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie gerne sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen.

Wir halten hierzu eine spezielle Karte bereit,  
die wir Ihnen auf Anfrage gerne aushändigen.

Vorab weisen wir unsere von Allergenen und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass wir alle Suppen und Saucen selbst auf Basis von Gemüse- und Rinderbrühen zubereiten und diese somit alle Sellerie enthalten können.

Die Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei  
können alle Spuren von Nüssen enthalten.

Bei den Getränken weisen wir darauf hin, dass alle Biere Malz und somit glutenhaltiges Getreide enthalten. Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulphite enthalten.

Die Inhaltsstoffe der weiteren Getränke entnehmen Sie bitte dem Flaschenetikett.

Wir wünschen einen Guten Appetit !