



Für unseren kleinen Gäste

Sprechen Sie unsere Servicekraft bitte an.

Vorspeisen

<i>Zwiebelsuppe „französische Art“ mit EIFEL Bergkäse überbacken</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Steinpilz-Rahmsuppe mit Sahnehäubchen</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	<i>4,90 €</i>
<i>EIFEL Bio-Ziegenkäse auf Blattsalaten an Balsamicomarinade</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Wildschweinschinken² vom Wildschwein aus der Region auf einem Salatnest mit Preiselbeeren und Steinofenbrot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Wildpastete an Blattsalaten mit Preiselbeeren und Brot</i>	<i>7,50 €</i>

Dessert

<i>Dessertvariation „Rur-Cafe“</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Käseauswahl mit Brot</i>	<i>7,50 €</i>
 <i>Änderung der Beilage</i>	 <i>1,50 €</i>



E I F E L

KULINARISCH

Gerichte

<i>Geräucherter Lachs auf Blattsalaten an Balsamicomarinade</i>	9,50 €
<i>Salat „ Gesund „ Streifen vom Rumpsteak an frischen Salaten</i>	13,50 €
<i>Hirschgulasch vom Hirsch aus der Region mit Spätzle und Apfelkompott</i>	14,90 €
<i>Schweinesteak vom EIFEL Schwein an Monschauer-Senfrahmsauce oder Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	10,90 €
<i>Medaillons vom EIFEL Schwein an Monschauer-Senfrahmsauce oder Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	14,90 €
<i>Kabeljaufilet mit frischen Kräuterseitlingen, Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	17,50 €
<i>Kalbsschnitzel (paniert) mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	17,50 €
<i>Medaillons vom EIFEL Schwein mit frischen Kräuterseitlingen Pommes frites und gemischtem Salat</i>	17,50 €
<i>Rumpsteak an Monschauer Senfrahmsauce oder Champignon-rahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	17,50 €
<i>Rumpsteak mit frischen Kräuterseitlingen, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	21,50 €
<i>Hirschsteak vom Hirsch aus der Region an Wildrahmsauce mit Herzogin Kartoffeln und Apfelkompott</i>	22,50 €
<i>Tranchen von der EIFEL Lammkeule, langsam im Rohr gebraten an Rotweinsauce mit Bohnen im EIFEL Schinken² gerollt und Herzogin Kartoffeln</i>	17,90 €
<i>Änderung der Beilage</i>	1,50 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Menü I

Amuse bouche

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Erdbeersüppchen mit Limonen-Basilikum-Sorbet

*Kabeljaufilet mit frischen Kräutерseitlingen, Salzkartoffeln und
gemischtem Salat*

oder

*Medaillons vom EIFEL Schwein mit frischen Kräutерseitlingen, Pommes frites
und gemischtem Salat*

Eisdessert

26,90 €

2 Mit Nitritpökelsalz

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Menü EIFEL Kulinarisch

Amuse bouche

EIFEL Bio-Ziegenkäse an Blattsalaten

oder

Carpaccio vom Eifeler Rand an Blattsalaten

*Steinpilz-Rahmsuppe oder Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry oder Zwiebelsuppe mit EIFEL Bergkäse überbacken*

Erdbeersüppchen mit Limonen-Basilikum-Sorbet

*Kabeljaufilet mit frischen Kräuterseitlingen, Salzkartoffeln
und gemischtem Salat*

oder

*Tranchen von der EIFEL Laminkeule, langsam im Rohr gebraten an
Rotweinsauce mit Bohnen im EIFEL Schinken² gerollt und Herzogin Kartoffeln*

Dessertvariation "Rur-Cafe" 34,00 €

Unsere Weinempfehlung

<i>2010 Mayschösser Spätburgunder Trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>2010 Nikolaus N. Spätburgunder Halbtrocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>