

KLEINIGKEITEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Eifelwürze	5,90
milder Ziegenhartkäse vom Vulkanhof, Daun	
luftgetrockneter Eifeler Schinken ^{2,5,6}	4,90
gebackene Kartoffelspalten	4,90
mit hausgemachter Kräutermayonnaise	
Süßkartoffel Pommes Frites	4,90
schwarze und grüne Oliven ⁸	3,90
in Olivenöl und Kräutern eingelegt	
6 gebackene Pflaumen im Speckmantel ^{2,5,6}	5,90
2 Trierer Flieten	3,90
Sherryhuhn am Spieß, 3 Stück	5,90
kleiner gemischter Salat	3,50

SUPPEN

Bitte beachten Sie unser wechselndes Suppenangebot auf unseren Tafeln

VEGETARISCH

Geschwenkte Gnocchipfanne	12,90
mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	

GROBE SALATTeller DER SAISON

Patata	11,90
mit gebackenen Pariser Kartoffeln	
Ziege	15,90
mit gratiniertem Ziegenkäse vom Vulkanhof, und Honig auf Toast	
Walderdorffs	16,90
mit in Sherry mariniertem, kross gebratenem Hähnchenbrustfilet	

Alle Salate servieren wir Ihnen mit weißem Balsamico-Dressing

FLEISCH

Trierer Flieten	5 Stück	8,90
mit Pommes Frites und Spezialgewürz		
	9 Stück	13,90

Schnitzel vom Eifelschwein	14,90
mit Pommes und Beilagen Salat	

Poulardenbrust auf der Haut gebraten	16,90
auf Kartoffel – Selleriegemüse und Portweinjus	

Hausgemachter Rindergulasch	15,90
mit Paprika und Tagliatelle	

FISCH

Norwegischer Räucherlachs	12,90
mit Kartoffelrösti, Kräutercreme und Beilagen Salat	

Backfisch vom Seelachs	13,90
auf Linsengemüse, Schmand und Schnittlauch	

DESSERT

Tartufo	6,90
Eisspezialität aus Nuss- und Schokoladeneis	
Ofenwarmer Apfelstrudel	5,90
mit Vanilleeis	
hausgemachter Blechkuchen	2,90
täglich frisch. Fragen Sie unseren Service	

Liebe Gäste. Wir kochen mit frischen Zutaten und verwenden hochwertige Produkte von regionalen Erzeugern.