

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 Aioli	
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
sautierte Champignons	5,90
mit hausgemachter Kräuter-Mayonnaise	
2 Trierer Flieten	3,90
kleiner gemischter Salat	3,50

SUPPEN

Kürbis-Karottensuppe	6,90
als Vorspeise 5,90	
Szegediner Gulaschsuppe	8,90
mit Champagnerkraut und Schmand als Vorspeise 7,90	

NUDELN aus eigener Herstellung

Pasta Arrabiata - pikant	13,90
mit Oliven, Paprika, hausgemachten Tomatensugo mit gehobeltem Ziegenhartkäse vom Vulkanhof Eifel	
Pasta Gusenburg	15,90
mit Bolognese von Gusenburger Bio-Lamm, orientalisch gewürzt	

VEGETARISCH

Oma´s Eier in Senfsauce	9,90
mit Bio Eiern auf Kartoffelstampf als Vorspeise 6,90	
Kürbisrisotto – schön schlotzig	12,90
mit Kürbiskernen- und Öl als Vorspeise 8,90	

GROBE WINTERLICHE SALATTELLER

Patata	11,90
mit gebackenen Pariser Kartoffeln	
Ziege	15,90
mit gratiniertem Ziegenkäse vom Vulkanhof, und Honig auf Toast	
Walderdorffs	16,90
mit gebratenen Roastbeefstreifen vom Eifelrind	

Alle Salate servieren wir Ihnen mit weißem Balsamico-Dressing

FLEISCH

Harry´s Tatar vom Eifeler Weiderind	16,90
als Vorspeise 11,90	
fix und fertig a la Chef	
Dijonsenf, Kapern, Cornichons, Schalotten, Sardellen, Eigelb, natives Olivenöl, Tabasco, Tomatensugo und und und ...	

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

Schnitzel vom Eifelschwein	14,90
mit hausgemachter Pfeffersauce, Pommes und Beilagen Salat	

knusprige Gänsekeule aus dem Ofen	17,90
unser Klassiker, mit Klößen, Rotkohl und Orangenjus	

Butler´s Steak (Flanksteak)	200gr.	23,90
	300gr.	29,90

Rinderfilet vom Eifelrind	200gr.	27,90
	300gr.	38,90

wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Steak
Pommes Frites, Süßkartoffelpommes,
gebackene Kartoffelspalten oder Beilagensalat

Zu den Steaks servieren wir Pfeffersauce oder Portweinjus oder Kräuterbutter

Unser Fleisch wird Sous vide gegart, und in unserem 800° Beefeier für Sie zubereitet.

FISCH

Hamburger Heringstopf	13,90
eingelegte Heringsfilets in Sahnesauce und rote Bete, dazu Salzkartoffeln	

Zanderfilet auf der Haut gebraten	18,90
auf Rahmsauerkraut und Pariser Kartoffeln	

DESSERT

Tartufo	6,90
---------	------

Eisspezialität aus Nuss- und Schokoladeneis

Schokoladen-Bananen Brownie	8,90
mit Cashew-Nüssen und Bourbon Vanille Eis	

Pochierte Birne	8,90
mit Spekulatiuscrumble und Schokoladeneis	

hausgemachter Blechkuchen	2,90
täglich frisch. Fragen Sie unseren Service	

Unsere Käseauswahl	11,90
mit Chutney und Dinkel Brot, Bäcker Olbertz	

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