

Unsere Empfehlungen

Gefüllte Wirsingroulade ^{2,8,e)}

Mit pikanter Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln.

13,60

Nierchen süß-sauer ^{f)}

Mit Kartoffelpüree und Roter Beete.

13,20

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Die Äpfel vom rheinischen Himmel mit den Kartoffeln aus der Erde haben diesem typischen rheinischen Gericht den Namen gegeben. Obenauf gehört noch gebratene Blutwurst, wie sie früher daheim selbst gemacht wurde, und Zwiebeln.

13,80

Rindergulasch ^{e)}

Saftiger Rindergulasch vom Eifelrind mit Butternudeln.

16,20

Schweizer Pfannkuchen ^{e,f)}

Mit Tomatenscheiben und Zwiebeln belegt, anschließend mit Gouda überbacken.

11,80

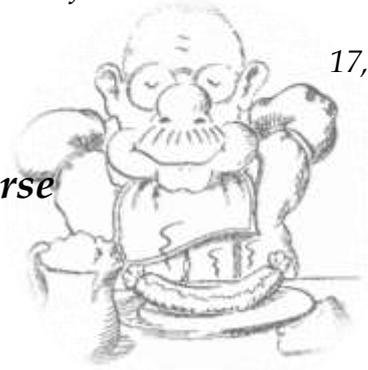
Schweinerückensteak "Schweizer Art" ^{e,a,f)}

Saftiges Schweinerückensteak, auf den Punkt gebraten, und dann mit frischen Tomatenscheiben belegt und mit Käse überbacken.

Dazu gibt es Kroketten und einen gemischten Salatteller.

17,80

Rumpsteaks von der Eifelfärsse Frisch und regional!



Pfeffersteak „Madagaskar“ ^{f,e)}

Zartes Rumpsteak in Rahmsauce mit grünem Pfeffer.

Dazu servieren wir Kroketten.

200g 27,50

Rumpsteak-Pfanne

Zarte Rumpsteakstreifen in einer Pfanne mit Zwiebelringen, frischen Champignons und leckeren Bratkartoffeln gebraten.

200g 27,50

Rathaussteak ^{f)}

Ein zartes Rumpsteak, rosa gegrillt, mit Pommes Frites und Kräuterbutter.

200g 26,50

**Diese Steaks werden rosa gebraten. Wenn Sie lieber „Englisch“
(im Kern noch rot) oder „well done“
(durchgebraten, kann dadurch trocken und zäh werden)
wünschen, bestellen Sie das bitte bei Ihrer Bedienung.**

Guten Appetit

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere