

Unsere Empfehlungen für Sie

Schnitzel „Max“

Handpaniertes Schweineschnitzel, frisch und regional aus der Eifel, mit gebratenen Zwiebeln auf leckerem Landbrot. Obenauf 2 Bio-Spiegeleier.

13,80

Hausgemachter Linsen-Eintopf ²⁾

Zarte Linsen mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie treffen auf kräftige, aromatische Wurststücke (Mettwurst) und vereinen sich zu einem wärmenden, sättigenden Genuss.

12,80

Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen

...mit Kartoffelknödeln und Apfelkompott.

22,50

...mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

23,90

Rheinischer Sauerbraten vom Rind,

...in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und Apfelkompott.

22,80

...in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

24,20

Waldpilzragout auf Kartoffelrösti

Ohne Bergkäse (vegan)

14,20

Mit Bergkäse ^{h)} überbacken. (vegetarisch)

16,20

Wirsingroulade ^(h,2)

Hausgemachte Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch (halb und halb) in pikanter Speck-Zwiebelsauce. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

17,60

Knusprige gebratene Gänsekeule

Im Jus, mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

34,90

Seelachsfilet ^{f,c,2)}

Gebratenes Seelachsfilet auf Wirsingrahmgemüse. Dazu reichen wir leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

22,60

**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