

## 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<sup>2)</sup>**

*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 hausgemachem Rotkohl.*

23,90

### **Rheinischer Sauerbraten vom Rind,**

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

22,80

*...in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und hausgemachem Rotkohl.*

24,20

### **Waldpilzragout auf Kartoffelrösti**

*Ohne Bergkäse (vegan)*

14,20

*Mit Bergkäse <sup>f)</sup> überbacken. (vegetarisch)*

16,20

### **Wirsingroulade<sup>(h,2)</sup>**

*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<sup>f,c,2)</sup>**

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

22,60

**Guten  
Appetit**

*Alle Preise in Euro*