



Vorspeise

**Cremesüppchen vom
Frühlingslauch**
mit Seranoschinken
7,70 €

Hauptgerichte

DUETT VOM KABELJAU UND SEETEUFEL

auf frischen Mezzelonis an
Kardinalsauce
32,00 €

KALBSHÜFTSTEAK

mit Kräuterseitlingen und Jus
an Eifeler Bratkartöffelchen
30,90 €

KARTOFFEL-KÜRBIS-BURGER

Honig-Senfsauce mit Ziegenkäsegrillecken aus der
Vulkaneifel
Raclettekäse überbacken mit Steakhouse-Pommes
19,90 €

FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE

Frühlingslauch & Kirschtomaten
mit Oliven & Mozzarella
15,60 €

FRISCHE PASTA "ALFREDO"

frische Champignons, Schinkenstreifen
Frühlingslauch & Mozzarella in Creme
18,90 €



Spargelkarte



Vorspeise

SPARGELCREMESÜPPCHEN
mit Bärlauchpesto
8,90€

PORTION SPARGEL
12,90€

FRÜHLINGSSALAT
mit Lachsroschen und Spargelstückchen
an Honig-Balsamicodressing
9,90€

Hauptgänge

SPARGEL SCHINKEN VARIATION
an Eifeler Butterkartöffelchen & hausgemachter Sauce Hollandaise
26,80€

KALBSHÜFTSTEAK
an weißem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise & Pommes Dauphine
33,80€

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
auf weißem Spargel mit Rieslingcreme & hausgemachter Sauce Hollandaise
an Eifeler Butterkartöffelchen
35,90€

PASTA MIT KRÄUTERSEITLINGEN
an Spargel & Frühlingslauch in Creme
22,90€

ZUCCHINISCHNITZELCHEN
mit Kräuterseitlingen & weißem Spargel
an hausgemachten Reibeküchlein und Kräutercreme
22,90€

Dessert

MARINIERTER ERDBEEREN
auf Vanilleeis grüßt das Sahnehäubchen mit Erdbeersauce
9,40€



SCHÖN, DASS SIE DA SIND ...

Mit Herz dabei...

mit viel Liebe zum Detail führen wir unseren Familienbetrieb bereits in der 4. Generation. Was 1909 mit einem Schützenhof und Gasthaus begann, ist heute ein in der Region bekanntes und beliebtes 3-Sterne-Hotel & Restaurant. Wir möchten die Tradition und Philosophie unserer Familie beibehalten und mit modernen Facetten kombinieren.

Sie haben Fragen oder Wünsche?
Sprechen Sie uns jederzeit gerne an.
Ihre Zufriedenheit ist unser Anspruch!

Es grüßt Sie herzlichst Ihr Gastgeberteam
Brigitte Hellvoigt-Stampf, Karl Hellvoigt, Daniela Hölzemer und Team

Besuchen Sie uns auf



Wir freuen uns über
eine Bewertung



À LA CARTE



Vorspeisen

VORSPEISEN-ETAGERE

Hausgemachte Reibeküchlein mit gratiniertem Ziegenkäse, Serrano Schinken & Anti Pasti, Lachsröschen auf Lauchsalat & Scampispieß grüßen das Süppchen im Weckgläschen
17,90€

CARPACCIO VOM RIND

mit Scampis in Pankohülle & Parmesanspäne
19,20€

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf Rotebeetecarpaccio
14,90€

ZWIEBELCREMESÜPPCHEN

mit Gemüsestreifen
7,50€

FRISCHES TOMATENSÜPPCHEN

7,70€

BEILAGEN SALAT

5,50€

Zusatzbeilagen + je 5,00€
Bitte sprechen Sie unseren Service an für die Zusatzstoff- & Allergenliste

À LA CARTE

Hauptspeisen

POULARDENBRUSTFILET

in Pankohülle auf Kürbis-Lauch-Gemüse an frischen Mezzelonis
24,90€

BLACK ANGUS STEAK GREEN FEED

in Jus mit groben Senf & frischem grünen Pfeffer an Reibeküchlein
200g Rohgewicht 30,90€
300g Rohgewicht 36,90€
400g Rohgewicht 42,90€

BLACK ANGUS BURGER

100% Rindfleisch Patty, Salat, Tomate, Gurke und Käse mit hausgemachter Burgersauce dazu Steakhouse Pommes
19,60€

GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET "INDONESISCHER ART"

mit asiatischem Gemüse & Süß-Saurer-Sauce auf frischen Tagliatelle
24,80€

IM TÖPFCHEN

Schweinemedallions mit frischen Champignons in Creme an jahreszeitlichem Gemüsebouquet und Bratkartöffelchen mit Speck & Zwiebeln
25,90€

DUETT VON SALM & ZANDER

mit sautierten Scampis, Kirschtomaten & Paprikastreifen auf Tagliatelle
34,80€

SCHNITZEL "WIENER ART" VOM JUNGSCHEIN

mit frischen Champignons in Creme dazu Steakhouse Pommes
19,60€

KALBSLEBER "BERLINER ART"

mit Zwiebeln und Apfelscheiben in Jus dazu Kartoffelstampf
24,40€

Zusatzbeilagen + je 5,00€
Bitte sprechen Sie unseren Service an für die Zusatzstoff- & Allergenliste



À LA CARTE

Hauptspeisen

GEBRATENE SCAMPIS

mit Frühlingslauch, Kirschtomaten & Knoblauch an
frischen Mezzelonis & Parmesan

25,80€

ZIEGENKÄSEGRILLECKEN AUS DER VULKANEIFEL-GILLENFELD

im Sesammantel auf Kürbis-Zucchini-Gemüse
dazu Reibeküchlein & Tomatencreme

24,20€

BUNTES SALATBOUQUET VON BLATTSALATEN

an Balsamico-Honigdressing
mit gratiniertem Knoblauchbaguette wahlweiße mit
gebratenen Roastbeefstreifen

21,80€

oder

gebratenem Hühnerbrustfilet

19,50€

Dessert

SÜSSE DESSERTREISE

Lassen Sie sich süß verführen von
unserem Küchenteam ...

12,90€

CAFÉ ROMA

Eiscreme & Kaffeelikör trifft auf Espresso

7,40€

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

an lauwarmen Sauerkirschen & Rumpflaumen grüßt
die Eiscreme mit Sahnehäubchen

9,60€

HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENTARTE

an lauwarmen winterlichen Früchten
grüßt die Eiscreme mit Sahnehäubchen

9,60€

SORBET

6,30€ pro Kugel

auf Wunsch mit Rieslingsekt aufgegossen

2,50€ Aufpreis

Zusatzbeilagen + je 5,00€

Bitte sprechen Sie unseren Service an für die Zusatzstoff- & Allergenliste

