

APERITIF-EMPFEHLUNG

**Laacher Frühlingserwachen**

Amaretto, Blue Curacao und Ananassaft,

abgerundet mit einem Spritzer frischer Zitrone

€ 6,90

ALKOHOLFREI

**Bacchirinha**

spritziger, alkoholfreier Traubensecco von der Bacchus-Rebe

mit frischer Limette

€ 6,50

**Montag bis Donnerstag**

**Mittags-Lunchbuffet**

mit kalten Vorspeisen,  
verschiedene angemachte Salate,  
bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings,  
Brot und Butter,  
zweierlei Suppen,  
Fisch und Fleisch Hauptgerichte mit Beilagen  
und als Abschluss große Auswahl an süßen Köstlichkeiten

pro Person	komplett € 25,50
Vorspeise	€ 12,00
Suppe	€ 5,00
Hauptgang	€ 19,00
Gläschen Dessert	Stück € 2,50
Kinder bis 12 Jahre	€ 9,00

Kinder unter 6 Jahren dürfen nach Lust und Laune  
bei den Erwachsenen „räubern“



**Jörg Münsterberg,  
Küchenchef**

### VORSPEISEN

**Carpaccio vom Weiderind in Limonen-Olivenölmarinade**  
feiner Kräutersalat, gehobelter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,  
Gebäckstange und Fleur de Sel € 16,50

**Vegane knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke**  
in Dressing von Himbeeressig und Olivenöl,  
dazu geröstete Kräuter-Croutons von Veganem Weißbrot € 7,00

**Terrine vom Felchenkaviar**  
in Joghurt und Crème Fraîche, dazu gebeizter Fjordlachs  
und ein buntes Salatbouquet in Himbeeressig-Dressing € 17,50

### SUPPEN

**Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind**  
mit feinen Gemüsestreifen, Klößchen und Maultasche € 7,00

**Rahmsuppe von der Maifelder Kartoffel**  
mit knusprigen Croûtons € 7,00

**Vegane Consommé vom Wurzelgemüse**  
mit frisch gehackten Kräutern und Spinat-Ravioli € 8,50

### VEGANES GERICHT

**Gebratenes Gemüselaiberl auf bunten Gemüsestäbchen**  
mit Roter Paprikasauce und knackigem Gemüse umlegt  
dazu Langkornreis € 24,50

#### Unsere Empfehlung

**Laacher Bratfelchen süß-sauer eingelegt**  
mit buntem Salatbouquet und Bratkartoffeln  
€ 19,80

HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachte Leberknödel</b> mit Sauerkraut und Sahnekartoffelpüree dazu würzige Zwiebelsauce	€ 18,50
<b>Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g</b> mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen und Bratkartoffeln	€ 30,00
<b>Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen</b> auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree, mit buntem Gemüse umlegt	€ 28,00
<b>In Ahr-Burgunder geschmorte Ochsenbacke</b> auf Zitronen-Kartoffelpüree an kräftiger Sauce dazu buntes Gemüse	€ 26,50
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pilzrahmsauce</b> mit Spätzle und buntem Beilagensalat	€ 28,50

## DESSERTS

Hausgemachtes Blaubeerkompott  
mit Bourbon- Vanilleeis € 8,50

Orangensalat mit Schokoküchlein  
und Vanilleeis € 9,00

### EINE BESONDERHEIT AUS UNSERER EIFLER REGION

Ziegenmilcheis vom Vulkanhof in Gillenfeld  
Milch-Ziege und Pistazien-Ziege  
Kugel: € 1,50      Portion Sahne: € 0,90

Die zartschmelzende Pistazien-Ziege  
mit Schokoladen Tarte € 9,00

Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eis-Karte