

APERITIF-EMPFEHLUNG

Aperol Spritz

Aperol mit Soda und Sekt aufgegossen,
dazu eine Orangenscheibe

€ 6,90

ALKOHOLFREI

Appléritif

Kombination aus Apfel und Holunder, alkoholfrei

€ 5,90

Jeden Sonntag ab 12:00 Uhr:

Großes Familien-Lunchbuffet

mit zahlreichen 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 mit Eis

pro Person € 29,50

Kinder bis 12 Jahre € 13,00

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



**Jörg Münsterberg,
Küchenchef**

UNSERE EIFEL - GERICHTE

Hausgemachte Leberknödel
mit Sauerkraut und Sahnekartoffelpüree
dazu würzige Zwiebelsauce € 17,50

Hirschbratwurst mit Laacher Apfel-Zwiebel-Sauce
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree € 19,50

PRODUKT DES MONATS

Deftiger Grünkohl mit Schmalz gekocht
mit Mettwurst, Kasslernackeln und Salzkartoffeln,
dazu Tafelsenf € 21,50

Würziger Grünkohl mit Schmalz gekocht
dazu knusprige Entenkeule mit kräftiger Entenjuss
und Salzkartoffeln € 25,50

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 Kräuter Croûtons aus veganem Weißbrot € 7,00

Ententerrine und hausgeräucherte Entenbrusttranche
mit Sauce Cumberland, knusprigen Waffelkartoffeln
und buntem Salatbouquet in Himbeeressig-Dressing € 15,50

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

HAUPTGERICHTE

Halbe knusprige Ente „Laacher Art“
mit Beifuss gewürzt, Entenjus, Bratapfel und Rotkraut,
dazu geschmelzte Kartoffelklösse € 26,50

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und einem bunten Beilagensalat € 24,50

Gekochter Kalbstafelspitz
auf Bouillonkartoffeln mit Meerrettichsauce
und buntem Gemüse € 26,50

Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g
*mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen
und Bratkartoffeln* € 30,00

Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen
*auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree,
mit buntem Gemüse umlegt* € 28,00

VEGANES GERICHT

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

DESSERTS

Apfel Crumble
im Glas mit Vanilleeis € 9,00

**„Sauer macht Lustig“
Zitronentarte**
mit Fruchtcoulis, weißer Schokolade und Zitroneneis € 9,00

Beerentörtchen
mit Cassissorbet € 9,00

Mango-Joghurt-Bisquitschnitte
mit Passionsfruchtsauce,
Beerenobst und Rhabarbersorbet € 9,00

KÄSE

**Variation von Eifler und französischen
Rohmilchkäse mit Feigensenf**
und Landbrot vom Bio-Bäcker Utters € 12,50

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