

Was Leichtes vorab

Duett von Roter Beete
mit mildem Ziegenfrischkäse
& Feigenkonig 11,50 €

Körtgen's Vorspeisenteller 12,50 €
Zaladofsalat, Ecke von der Quiche
Hausgemachte gefüllte Teigtasche
Kleine Suppe, Dip & Landbrot

Herbstliche Suppe - wechselnd - 7,50 €

Vegetarisch

Bunt gemischter Salat mit 17,20 €
verschiedenen Rohkostsalaten dazu
gebratene Pilze aus dem Eifelwald

Beilagensalat - Blattsalat & Rohkost 5,00 €

Hausgemachte Quiche von 13,50 €
Jookaido Kürbis dazu Salatbeilage

Spinatknödel mit geschmolzenem 17,00 €
Butter & Parmesan
wahlweise mit Krautsalat 20,00 €

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten
haben wir eine Allergenliste.
Bitte fragen Sie den Service, wir helfen gerne.

Unsere Klassiker

Bauesbrösti & feiner Rauchlachs
von der Räuchererei SION mit Dill-Souf Sauce
dazu Beilagen Salat 15,50 €

Jungbullenroastbeef 16,50 €
kalt aufgeschnitten mit hausgemachtes
Remouladen sauce dazu Bratkartoffeln
wahlweise mit Beilagen Salat 20,00 €

Eifles Kartoffelpfanne
Bratkartoffeln mit Blutwurst gebraten
dazu Zwiebelgemüse & Apfelkompott 15,00 €

Steak vom Eifles Rinderücken 27,00 €
mit Kräuterbutter, herblichem
Ofengemüse & kleinen Kartoffeln

Wiuzezteller
Ragout vom Eifelschweinefilet &
Schweinebäckchen mit Champignons
Bratkartoffeln & Beilagen Salat 17,00 €

Zart geschmortes Wildgulasch
aus dem Alerweites Wald mit
Apfel-Rotkolil & Butterspätzle 22,00 €

Zum Abschluss

Grafschafts Birnen-Apple Crumble
mit Bourbon Vanilleeis 7,50 €

Körtgen's Dessertvariation 8,50 €
Süße Kreation vom Chefkoch Andreas

Mousse & Gebäck von der Schokolade
mit Espresso 6,50 €

Kreme Auswahl
an verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten
mit Oliven, Feigen Senf & Brot 10,50 €

Alles von der Kaffeekolonne

Tasse Kaffee / Kännchen Kaffee 2,60 / 4,50 €
Cappuccino 2,80 €
Espresso / doppio 2,40 / 4,20 €

Unsere Teesorten

Grüner Tee, Pfefferminze, Kräuter 3,90 €
Silwastee, Kamille
Kännchen