

Vorspeisen

Cremliges Spargelstippchen
mit eigener Einlage 9,50 €

Ölsardine auf
Röstbrot mit Dörrtomaten-Dattelpesto 9,50 €
& Salatbouquet

hierzu empfehlen wir ein Glas Cuvée Cekt

Zupfsalate mit Senf-Honig Dressing
hausgemachte Rohkostsalate
Rasa gebratene Rinderstreifen 19,50 €
dazu Korb Landbrot

Körtgen's Vorspeisenteller 15,00 €
Pastasotto Salat, Ecke von der Quiche
kleine Suppe, Ziegenkäsestrudel
hausgemachter Dip & Landbrot

Vegetarische Hauptspeisen

- Handgemachte Mantelaschen 19.00 €
mit Spinat, Ricotta & Schmelz Zwiebel
- wahlweise mit Beilagensalat + 3.50 €
- Cremige Polenta-Schnitte 18.00 €
mit Frühlingsgemüse & Kräuterschaum

Hauptsächlichlich Fisch

- Bauernrösti & feiner Rauchlachs 19.00 €
mit Dill- Senf Sauce & Salatbeilage
- Fischvariation (tagesaktuell) mit
Krustentierschaum Sauce, Blattspinat
und feinen Bandnudeln 25.50 €

Unsere Klassiker

Jungbullenroastbeef
kalt aufgeschnitten mit Remouladen Sauce
& Bratkartoffeln 19.00 €
wahlweise mit Beilagen Salat + 3.50 €

Eifler Kartoffelpfanne 17.50 €
Bratkartoffeln & Blutwurst gebraten
dazu Zwiebelgemüse & Apfelkompott

Wiuzersteller 21.00 €
Ragout vom Eifelschweinefilet & -bäckchen
Champignon, Bratkartoffeln
dazu Beilagen Salat

Steak vom Eifelrind 29.50 €
Rosa gebratenes Rindstückchen
mit Krautchen, kleinen Kartoffeln
& Frühlingsgemüse

Weiteres Gericht finden Sie tagesaktuell
auf der TAFEL

Zum Abschluss

- Vanille Panna Cotta
mit Rhabarber Kompott &
Hollunderblüten-Buttermilcheis 9,00 €
- Körtgeis Desservariation 9,50 €
- Espresso aus dem Siebträger
dazu kleines Kirschen-Tiramisu 8,00 €
- Espresso Spezial 6,50 €
Espresso aus dem Siebträger mit
Kugel Bourbon Vanilleeis
- Kleine Auswahl 14,00 €
an verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten
mit Oliven & Brotkorb