







#### Unser Highlight in den Herbst- und Wintermonaten

Mitten im grünen Biergarten gelegen bietet unsere Eifelhütte bis zu 10 Personen und unsere Jagdhütte bis zu 14 Personen Platz.

Hier können Sie zusammen mit Freunden in den Herbst- und Wintermonaten schöne Raclette-Abende (von Montag bis Freitag auf Vorbestellung ab sechs Personen) verbringen oder zu jeder Jahreszeit auch à la Carte bestellen.

Unsere speziell angebrachten Heizstrahler sorgen dann auch bei Minusgraden für eine warme und gemütliche Atmosphäre.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass aus hygienischen und allergietechnischen Gründen Hunde in unseren Hüttchen nicht gestattet sind.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

# Unser Raclette Angebot:

Raclette-Käse, Rosmarinkartoffeln, Gürkchen, Silberzwiebeln, Mais, Tomaten, Ananas, Gemüse, Salami, gekochter Schinken, Garnelen, Kräuterbutter und zwei Schweinemedaillons im Speckmantel Preis pro Person: 32,90

### SPEISEKARTE

# Vorspeisen

<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika	7,90
Mariencremesuppe Sahnehaube, Croutons, Basilikum	7,90
Garnelen Pfännchen * Black Tiger Garnelen in Olivenöl, Chili, Knoblauch, Kräuterbaguette	13,90
Chorizo Pfännchen Chorizo vom Duroc Schwein, Brot	9, <sup>90</sup>
Carpaccio vom Rind Rucola, Grana Padano Käse, Pinienkerne, Balsamico, Zitrone, Olivenöl	16, <sup>90</sup>
Gartenfrische Salate	

Hirtensalat	15, <sup>90</sup>
gemischte Blattsalate, Fetakäse, Rohkost, Tomaten, Ei, Paprika, Oliven, Sahr	nedressing
Salat Hähnchen	17, <sup>90</sup>
bunte Blattsalate, tranchiertes Hähnchenbrustfilet, Tomate, Ei, Balsamico-Vi	inaigrette



## vom Rind

Rumpsteak Pommes Frites, Salat	27, <sup>90</sup>
mit Kräuterbutter mit Zwiebeln mit Sauce Béarnaise mit Pfeffer-Art-des-Hauses Soße (Champignons, grüner Pfeffer, Peperoni)	+2,°° +2,°° +3, <sup>5°</sup> +3, <sup>5°</sup>
Cheeseburger 200 g Rindfleisch, Cheddar, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Barbecue Soße, Senf, Pommes Frites, Salatbeilage	17, <sup>90</sup>
vom Schwein	
Schnitzel "Wiener Art" Pommes Frites, Salat	18,90
mit Preiselbeeren mit Paprikasoße mit Champignon-Rahmsoße	+1, <sup>50</sup> +2, <sup>50</sup> +2, <sup>50</sup>
Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt, Zitrone, Pommes Frites, Salat	22,90
Hackbraten	
Hackbraten (vom Schwein und Rind) Pommes Frites, Salat	17, <sup>90</sup>
mit Zwiebeln mit Paprikasoße mit Madagaskar-Pfeffersoße	+2, <sup>00</sup> +2, <sup>50</sup> +2, <sup>50</sup>

# Sonstige Hauptgerichte

Flieten (Hähnchenflügel) 7 Stück, Brot	13,90
Sülze mit Remouladensoße Bratkartoffeln	16,90
Bouchée à la Reine Königinpastete gefüllt mit Hühnerfrikassee, Champignons, Pommes Frites, Salatbeilage	16,90
Nudelgerichte	
Spaghetti Bolognese Grana Padano Käse	14,90
Spaghetti mit Garnelen * Black Tiger Garnelen, Chili, Kirschtomaten, Rucola	21,90
Vegetarische Gerichte	
Spinatknödel mit Tomatensoße Grana Padano Käse	14,90
Veggie Burger Veganes Patty aus Grünkohl, Spinat und Brokkoli, Cheddar, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Barbecue Soße, Senf, Pommes Frites, Salatbeilage	15,90
Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)	
Chicken Nuggets Pommes Frites, Ketchup	10,90
Kinderschnitzel Pommes Frites, Ketchup	10,90

#### Dessert

Dame Blanche Vanilleeis, heißer Schokoladensoße, Sahne	7, <sup>90</sup>
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilleeis, heißes Himbeermark, Sahne	7, <sup>90</sup>
Vanpresso White Kugel Vanilleeis im Glas mit <b>Eierlikör</b> aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,90
Vanpresso Black Kugel Vanilleeis im Glas mit Espresso aufgegossen dazu Sahne und Giotto	4,90
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	10,90



#### Warme Küche:

Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr & von 17:00 bis 21:00 Uhr Samstags Ruhetag Sonntag durchgehend von 12:00 bis 20:00 Uhr

Alle Preise in EUR inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe können in dem gesonderten Merkblatt eingesehen werden.

## **GETRÄNKEKARTE**

Spritz Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange) Limoncello Spritz (Ramazzotti Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone) Rosato Spritz (Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water)	20 cl 20 cl 24 cl	6,90 6,90 6,90
Liköre		
Giulioncello (Zitronenlikör mit Kokusnuss) Roter Genever Haselnusslikör Viezlikör Molinari Sambuca Fernet Branca Jägermeister Echternacher Buff (Maagbitter) Baileys Ramazzotti Amaro Ramazzotti Limoncello	2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 4 Cl 4 Cl 4 Cl	3, <sup>50</sup> 2, <sup>50</sup> 3, <sup>20</sup> 3, <sup>20</sup> 3, <sup>20</sup> 3, <sup>20</sup> 3, <sup>20</sup> 4, <sup>20</sup> 4, <sup>20</sup> 4, <sup>20</sup> 4, <sup>20</sup>
Spirituosen		
Nardini Grappa Riserva (3 Jahre) Pircher Obstler Pircher Mirabellen-Edelbrand Pircher Waldhimbeergeist Pircher Williams-Christbirnen-Edelbrand Malteser Aquavit Dalwhinnie Highland Single Malt Scotch Whisky (15 Jahre)	2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl 2 Cl	4, <sup>20</sup> 2, <sup>90</sup> 3, <sup>60</sup> 3, <sup>60</sup> 3, <sup>6</sup> 3, <sup>6</sup> 5, <sup>50</sup>
Longdrinks		
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water, Gurke Bacardi Cola (4 cl Bacardi) Jacky Cola (4 cl Jack Daniels) Vodka Lemon (4 cl Three Sixty Wodka)	24 cl 20 cl 20 cl 24 cl	8,9° 5, <sup>5°</sup> 5, <sup>5°</sup> 5, <sup>9°</sup>

### Alkoholfreie Getränke

0,25	2,70
0,75	5, <sup>90</sup>
0,25	2,70
0,30	3, <sup>40</sup>
0,33	3, <sup>50</sup>
0,30	3,40
0,30	3, <sup>40</sup>
0,30	3,40
0,20	2, <sup>60</sup>
0,20	1,50
0,20	2,90
0,20	2,90
	0,75   0,25   0,30   0,33   0,30   0,30   0,30   0,20   0,20   0,20

# Biere Bilburger

Bitburger Premium Pils	0,25	2,90
Bitburger Premium Pils	0,40	4,50
Bitburger Eifelbräu Landbier	0,50	5, <sup>30</sup>
Benediktiner Weissbier naturtrüb vom Fass	0,50	5,30

# Alkoholfreie Biere Benedikliner Weissbier

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,50	5, <sup>30</sup>
Bitburger Alkoholfrei Herb 0,0%	0,33	3, <sup>70</sup>
Bitburger Radler Naturtrüb Alkoholfrei o,o%	0,33	3, <sup>70</sup>
Kandi Malz	0,25	2,90

### Kaffee und Tee

Caffè Crema	2,80
Espresso	2,60
Cappuccino	3, 20
Latte Macchiato	3, <sup>40</sup>
Milchkaffee	3, 20
Glas Tee	2, <sup>70</sup>

Weine	
VVCIIIC	4444

weine		0,20	0,75
Weißwein		-7	-175
trocken Riesling trocken Saar Riesling Chardonnay Sauvignon Blanc - Herzstück Grauer Burgunder - Muschelkalk Weißburgunder Mosel Riesling	Ludger Veit, Osann Van Volxem, Wiltingen Apel, Nittel Apel, Nittel Apel, Nittel Endesfelder, Mehring Nik Weis, Leiwen	6,5° 6,5° 6,9° 6,5° 6,5° 6,5°	23, <sup>90</sup> 27, <sup>90</sup> 23, <sup>90</sup> 24, <sup>90</sup> 23, <sup>90</sup> 23, <sup>90</sup> 23, <sup>90</sup> 23, <sup>90</sup>
<i>feinherb</i> Riesling halbtrocken Rotschiefer Riesling Kabinett	Jostock-Thul, Leiwen Van Volxem, Wiltingen	5, <sup>90</sup>	27, <sup>90</sup>
<i>lieblich</i> Riesling lieblich	Jostock-Thul, Leiwen	5, <sup>90</sup>	
Rosé Spätburgunder Rosé feinherb Château Bellevue La Foret trocken Miraval Cote de Provence trocken	Endesfelder, Mehring Fronton, Frankreich Jolie-Pitt & Perrin	6, <sup>50</sup> 5, <sup>90</sup>	23, <sup>90</sup> 21, <sup>90</sup> 34, <sup>90</sup>
Rotwein Merlot-Cabernet trocken Primitivo trocken	IGT Pays D'Oc, Frankreich IGT Puglia, Italien	6, <sup>50</sup> 6, <sup>50</sup>	23, <sup>90</sup> 23, <sup>90</sup>
Sekt			
Riesling Sekt brut Riesling Sekt brut	Bernard-Massard, Trier Weingut Endesfelder, Mehring	6,90	28,90
Viez			
Viez pur Viezsprudel, Viez-Limo, Viez-Cola		o,40l o,40l	3, <sup>20</sup> 3, <sup>50</sup>