

# Empfehlungen des Hauses

## Hauptspeisen

„ <b>Lachs-Gemüse-Lasagne</b> “ <sup>1,2,8</sup> Auflauf-Schüssel gefüllt mit Spinat, Champignons, Zwiebeln u. Lachs sowie diversen Teiglagen, mit Béchamel-Soße und Käse überbacken.	€ 12,30
„ <b>Eifelspieß</b> “ Kalbsfilet-Spieß mit gebratenen Champignons, einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-Soße dazu ein Tomaten-Spieß und Salat.	€ 21,60
„ <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> “ dazu Pommes Frites und Salat.	€ 18,80
„ <b>Schnitzel vom Kalb</b> mit einer Soße nach Wahl <sup>***</sup> , dazu Pommes Frites u. Salat.	€ 20,60
„ <b>auf der Haut gebratenes Lachsfilet</b> “ <sup>1,8,11</sup> an Hollandaisesoße, dazu Reis und Salat.	€ 16,80
„ <b>gebratene Kräuter-Forelle</b> “ aus Eifeler Forellenzucht mit ausgelassener Kräuterbutter dazu Salzkartoffeln und Salat.	€ 13,50
„ <b>paniertes Hähnchenbrustfilet (Kipfilet)</b> “ <sup>8,11</sup> an Rahmsoße, dazu Pommes-Frites und Salat.	€ 12,90
„ <b>Lammkoteletts</b> “ an Rosmarinknoblauchbutter <sup>8</sup> dazu eine Ofenkartoffel mit Knoblauchsoße und Salat.	€ 22,50

### \*\*\*eine Soße nach Wahl / \*\*\* één saus naar keuze

Zigeunersoße<sup>1,11</sup>, Roquefortsoße<sup>8</sup> (+€1,30), Pfeffersoße<sup>8</sup>, Knoblauchbutter<sup>8</sup>, frischen Champignons oder gedünsteten Zwiebeln.

Zigeunersaus<sup>1,11</sup>, roquefortsaus<sup>8</sup> (+€1,30), pepersaus<sup>8</sup>, knoflookboter<sup>8</sup>, gebakken champignons of gebakken uien.

Auf Wunsch servieren wir auch gerne Gemüse anstatt von Salat oder Kartoffelkroketten / Ofenkartoffel (€1,50) anstatt von Pommes-Frites.

Die Speisen und Getränke können nachfolgend aufgeführte Zusatzstoffe enthalten. 1.Farbstoffe, 2.Konservierungsstoffe, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker, 5.Schwefeldioxid, 6.Schwärzungsmittel, 7.Phosphat, 8.Milcheiweiß, 9.Koffein, 10.Chinin, 11.Süßungsmittel, 12.Phenylalamin 13.gewachst 14.Taurin 15.Nitritpökelsalz.

# Spezialitäten des Hauses

## Hauptspeisen

- „Cordon Bleu vom Kalb“<sup>1,2,8,15</sup>  
an Champignonrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat. € 21,40
- „Luxemburgisches Dry-Aged Rumpsteak +/-250gr. 6 Wochen gereift“  
mit einer Soße nach Wahl<sup>\*\*\*</sup>, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50
- „Entrecôte vom Rind +/-250gr.“  
mit einer Soße nach Wahl<sup>\*\*\*</sup>, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50

### \*\*\*eine Soße nach Wahl / \*\*\* één saus naar keuze

Zigeunersoße 1,11, Roquefortsoße 8 (+€1,30), Pfeffersoße 8, Knoblauchbutter 8, frischen Champignons oder gedünsteten Zwiebeln.

Zigeunersaus 1,11, roquefortsaus 8 (+€1,30), pepersaus 8, knoflookboter 8, gebakken champignons of gebakken uien.

Auf Wunsch servieren wir auch gerne Gemüse anstatt von Salat oder Kartoffelkroketten / Ofenkartoffel (€1,50) anstatt von Pommes-Frites.

## Menü 1

- „Schnitzel à la Chef“<sup>1,2,8</sup> Wiener Schnitzel vom Kalb,  
dazu Bolognese-Spaghetti mit Käse überbacken und Salat. € 22,40  
Für dieses Gericht verwenden wir Spaghetti vom „Geflügelhof Scholtes“ aus Körperich.
- „Dame Blanche“<sup>8</sup> Vanille-Eis mit Schokoladensoße und Schlagsahne. € 4,80

### Menüpreis € 19,90

## Menü 2

- „Rinderfilet +/-220gr.“  
mit einer Soße nach Wahl dazu Pommes Frites u. Salat. € 24,50
- „Heiße Liebe“<sup>8</sup>  
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne € 4,80

### Menüpreis € 21,90

### \*\*\*eine Soße nach Wahl / \*\*\* één saus naar keuze

Zigeunersoße 1,11, Roquefortsoße 8 (+€1,30), Pfeffersoße 8, Knoblauchbutter 8, frischen Champignons oder gedünsteten Zwiebeln.

Zigeunersaus 1,11, roquefortsaus 8 (+€1,30), pepersaus 8, knoflookboter 8, gebakken champignons of gebakken uien.

Die Speisen und Getränke können nachfolgend aufgeführte Zusatzstoffe enthalten. 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalamin 13. gewachst 14. Taurin 15. Nitritpökelsalz.