

Empfehlungen des Hauses

Hauptspeisen

„**Lachs-Gemüse-Lasagne**“^{1,2,8} Auflauf-Schüssel gefüllt mit Spinat, Champignons, Zwiebeln, Lachs sowie diversen Teiglagen, mit Béchamel-Soße und Käse überbacken. € 12,30

„**Bouchée à la reine**“ / „**Königinnenpastete**“⁸
mit Hähnchenfleisch gefüllt, dazu Pommes-Frites und Salat der Saison. € 14,90

Irishes „Cote à l'os de Boeuf +/-500gr.“ (Rinderkotelett / Rundercarbonade)
mit einer Soße nach Wahl^{***}, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50

„**Wiener Schnitzel vom Kalb**“ dazu Pommes Frites und Salat. € 18,80

„**Schnitzel vom Kalb** mit einer Soße nach Wahl^{***}, dazu Pommes Frites u. Salat. € 20,60

„**Hausgemachtes Cordon Bleu vom Kalb**“^{1,2,8,15}
an Champignonrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat. € 21,40

„**auf der Haut gebratenes Lachsfilet**“^{1,8,11}
an Hollandaisesoße, dazu Reis und Salat. € 16,80

„**gebratene Kräuter-Forelle**“ aus Eifeler Forellenzucht
mit ausgelassener Kräuterbutter dazu Salzkartoffeln und Salat. € 13,50

„**paniertes Hähnchenbrustfilet (Kipfilet)**“^{8,11} an Rahmsoße,
dazu Pommes-Frites und Salat. € 12,90

„**Satespiess**“^{1,2,4,8,11} vom Schweinefilet
mit Pommes-Frites und Salat. (van varkenshaas met frites en sla) € 15,20

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

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

Zigeunersoße^{1,11}, Roquefortsoße⁸ (+€2,00), Pfeffersoße⁸, Knoblauchbutter⁸, frischen Champignons oder gedünsteten Zwiebeln.

Zigeunersaus^{1,11}, roquefortsaus⁸ (+€2,00), pepersaus⁸, knoflookboter⁸, 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.

Spezialitäten des Hauses

- „Dry Aged Rumpsteak vom Aubrac-Rind +/-200gr.“
mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50
- „Dry Aged Rumpsteak vom Normandie-Rind +/-200gr.“
mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50
- „Irisches Entrecôte vom Rind +/-250gr.“
mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50
- „Irische Rinderfiletmedaillons“ (ca.200gr.)
mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50

Menü 1

- „Chateau Briand“ +/-500gr. (vom irischen Rinderfilet) für 2 Personen,
mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und gemischtes Gemüse. € 24,50/Person
(Bitte vorbestellen, solange Vorrat reicht!)

Menüpreis € 24,50

Menü 2

- „Kürbiscremesuppe“ € 4,50
- Irisches „Cote à l'os de Boeuf +/-500gr.“ (Rinderkotelett / Rundercarbonade)
mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat. € 24,50

Menüpreis € 24,50

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

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

Zigeunersoße 1,11, Roquefortsoße 8 (+€2,00), Pfeffersoße 8, Knoblauchbutter 8, frischen
Champignons oder gedünsteten Zwiebeln.

Zigeunersaus 1,11, roquefortsaus 8 (+€2,00), 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.