

Empfehlungen des Hauses

Hauptspeisen

Irishes „Cote à l'os de Boeuf +/-500gr.“ (Rinderkotelett / Runderkarbonade) mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat.	€ 24,50
„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
„Kalbsentrecôte +/-250gr.“ mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat.	€ 19,90
„Hausgemachtes Cordon Bleu vom Kalb“ 1,2,8,15 an Champignonrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat.	€ 21,40
„Eifelperspiess“ Kalbsfilet-Spieß mit gebratenen Champignons, einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-Soße dazu ein Tomaten-Spieß und Salat.	€ 21,60
„Kalbsfiletmedaillons +/-200gr.“ mit einer Soße nach Wahl***, dazu Pommes Frites und Salat.	€ 19,90
„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.	€ 13,90

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.