

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
„Satespiess“ 1,2,4,8,11 vom Schweinefilet mit Pommes-Frites und Salat. (van varkenshaas met frites en sla)	€ 15,20
„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.Milchweiß, 9.Koffein,
10.Chinin, 11.Süßungsmittel, 12.Phenylalamin 13.gewachst 14.Taurin 15.Nitritpökelsalz.