

Öffnungszeiten Restaurant

Ab sofort besteht eine **Anmelde- bzw. Reservierungspflicht**
Bitte reservieren Sie vor Besuch einen Tisch. So werden Wartezeiten verkürzt und
Kontakte reduziert. **Tel.: +49 (0) 6566/1450**.

Freitag & Samstag
von 17.30h bis 22.00h;
Küche geöffnet bis 20.45h.

Sonntags geöffnet
von 12.00h bis 15.00h und von 17.30h bis 22.00h;
Küche geöffnet von 12.00h bis 14.00h
und zwischen 17.30h und 20.45h.

Openingstijden van ons restaurant.

Zou u ons restaurant willen bezoeken?
Wij reserveren graag een tafel voor u en verheugen ons op uw komst.
Reserveren is verplicht.
Tel.: +49 (0) 6566/1450

Op vrijdag en zaterdag
Van 17.30h tot 22.00h;
sluitingstijd keuken 20.45h.

op zondag geopend
van 12.00h tot 15.00h en van 17.30h tot 22.00h;
De keuken is geopend van 12.00uur tot 14.00uur, en van 17.30uur tot 20.45uur.

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie das Alte Zollhaus besuchen möchten. Da wir unseren Gästen den Besuch bei uns so angenehm und gemütlich wie möglich gestalten möchten, bitte wir Sie höflichst um eine vorherige Reservierung für unser Restaurant. Aufgrund unserer idyllischen und ganz besonderen Lage sind wir umso mehr auf eine exakte Planung unserer Bewirtung angewiesen. Aus diesem Grund können wir in Zukunft nur noch Gäste mit einer vorherigen Reservierung empfangen. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und freuen uns von Herzen auf Ihren Besuch.

**Janneke und Jean-Marie
und das Team des alten Zollhauses**

Vorspeisen und Hauptspeisen Salate

Carpaccio 2,8		klein € 12.70
	hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesankäse, Salat, und Dressing nach Wahl	
	<i>Flinterdun gesneden plakjes runderfilet met parmesaanse kaas, salade, en dressing naar keuze</i>	
„Vegetarischer Salat“ 2,8		
	Salat mit gehobeltem Parmesan, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, gekochtem Ei und Knoblauchdressing.	groß € 11.90 klein € 9.90
„Sommersalat Hähnchenbrustfilet“ 8		
	Salat mit Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, gekochtem Ei und Knoblauchdressing.	groß € 13.40 klein € 10.90
„Italienischer Salat“ 1,2,6,8,11,15		
	Salat mit rohem Parma Schinken, gehobeltem Parmesan, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, gekochtem Ei und Knoblauchdressing.	groß € 13.40 klein € 10.90
„Sommersalat Rinderfilet“ 8		
	Salat mit Rinderfiletstreifen, Käse, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, gekochtem Ei und Knoblauchdressing.	groß € 16.40 klein € 13.40
„Norwegischer Salat“ 8		
	Salat mit geräuchertem Lachs, Kapern, Meerrettich, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, gekochtem Ei und Knoblauchdressing.	groß € 16.40 klein € 13.40
Knoblauch-Scampis an Salat 1,2,11		klein mit 6 Scampis € 12.50
Knoflook-Scampis op salade		groß mit 9 Scampis € 15.90

Suppen / Soepen

Senfsuppe / Mosterdsoep 2,3,6,8,15		€ 4.50
	Janneke stammt aus Groningen, wie die Senfsuppe die mit gebratenem Speck und fein geschnittenem Porree zubereitet ist	
	<i>Janneke komt uit Groningen, net als het recept voor onze mosterdsoep met uitgebakken spekjes en fijngesneden prei</i>	

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

**Gruppen können nicht einzeln abgerechnet werden.
 Het is voor groepen niet mogelijk om apart af te rekenen.**



Altes Follhaus

 Hotel • Restaurant • Gastfreundschaft

Vom Rind | Runduleesgerechten

„Ammeldinger Rumpsteak“ *₈ (ca.250gr.) € 22,80
 mit Knoblauch u. frischen Champignons.
Biefstuk met knoflook en gebakken champignons.

„Pfeffer Rumpsteak“ *₁₁ (ca.250gr.) € 22,80
 mit geschrotetem Pfeffer paniert (scharf!) und Pfeffersoße.
Biefstuk met gestamppte peper en pepersaus.

„Rumpsteak“ * mit einer Soße nach Wahl*:** (ca.250gr.) € 21,50
*Biefstuk * met één saus naar keuze ***:*

SENIOREN-Steak* mit einer Soße nach Wahl*:** (ca.150gr.) € 17,20
*Senioren-Biefstuk * met één saus naar keuze ***:*

*Gekennzeichnete Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert.

*Genoemde gerechten worden geserveerd met frites en sla.

*****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.

„Räuberspieß“ _{1,2,6,11,15} Rinderfilet-Spieß mit geräuchertem Speck an Zigeunersoße € 21,60
 einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-Soße 8 und Salat. (ohne Speck) € 20,30

Rinderschmortopf à la Janneke - Runderstoofpotje à la Janneke € 13,80
 geschmortes Rindergulasch mit Salzkartoffeln (oder Reis) und Salat
gestoofd Rundvlees met gekookte aardappels (of rijst) en sla

Carpaccio ₂ € 14,90
 hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesankäse,
 Pommes Frites, Salat, und Dressing nach Wahl
*flinterdun gesneden plakjes runderfilet met parmesaanse kaas, frites, sla,
 en dressing naar keuze*

Extra Portion Salat / *Extra portie sla* € 1,80

Extra Portion Pommes / *Extra portie frites* € 1,80

Bratkartoffeln anstelle von Pommes / *Gebakken aardappelen i.p.v. frites* € 2,00

Mayo / Ketchup / Curry _{1,2,11} € 0,30

**Gruppen können nicht einzeln abgerechnet werden.
 Het is voor groepen niet mogelijk om apart af te rekenen.**



Altes Zollhaus

 Hotel • Restaurant • Gastfreundschaft

vom Kalb / van het kalf

- „**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
- Schnitzel vom Kalb nach „Zollhaus Art“** * 1,2,8 € 21,90
 Dieses Schnitzel wird mit hausgemachter Bolognese Soße und Käse überbacken
Deze schnitzel wordt met zelfgemaakte bolognese saus geserveerd en met kaas gratineerd
- „**Hausgemachtes Cordon Bleu vom Kalb**“ 1,2,8,15 € 21,40
 an Champignonrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat.
- „**SENIOREN-Schnitzel vom Kalb** * “mit einer Soße nach Wahl *** € 14,50
 „**SENIOREN-Schnitzel van het kalf** * “*met één saus naar keuze* ***

vom Schwein / Varkensvleesgerechten

- „**Schmugglerspiess**“ / „**Smokkelaarspies**“ € 15,70
 vom Schweinefilet mit Ofenkartoffel an Knoblauchsoße 8, Zwiebelringen und Salat.
van varkenshaas met pofaardappel, knoflooksaus 8, uien en sla.
- „**Eifeler Feuertopf**“ € 12,90
 In Paprika, Zwiebeln, Mais und roten Bohnen geschmortes Fleisch,
 wird im Topf serviert. (Vorsicht Scharf!) Dazu Bratkartoffeln und Salat.
- Schweinefilet*** mit einer Soße nach Wahl *** € 15,70
Varkenshaas* met één saus naar keuze ***

*****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.

- Extra Portion Salat / *Extra portie sla* € 1,80
 Extra Portion Pommes / *Extra portie frites* € 1,80
 Bratkartoffeln anstelle von Pommes / *Gebakken aardappelen i.p.v. frites* € 2,00
 Mayo / Ketchup / Curry 1,2,11 € 0,30

*Gekennzeichnete Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert.
 *Genoemde gerechten worden geserveerd met frites en sla.

**Gruppen können nicht einzeln abgerechnet werden.
 Het is voor groepen niet mogelijk om apart af te rekenen.**



Altes Follhaus

 Hotel • Restaurant • Gastfreundschaft

Pasta | Vegetarisch

Spaghetti Bolognaise ^{1,8} mit hausgemachter Bolognaise-Soße und Käse <i>met zelfgemaakte bolognese-saus, geserveerd met kaas</i>	€ 9,50
Lasagne Bolognaise ^{1,2,8} Auflauf-Schüssel, großzügig gefüllt mit Bolognaise-Soße und diversen Teiglagen, mit Béchamel-Soße und Käse überbacken <i>Ovenschotel, royaal gevuld met bolognese saus en diverse pastalaagjes met béchamelsaus en gegratineerd kaas</i>	€ 9,80
Vegetarische Nudelaufwurf – Vegetarische pastaschotel ^{1,2,8}	€ 9,80
Gemüsetopf Vegetarisch Gemischtes Gemüse mit einer Ofenkartoffel an Knoblauchsoße ⁸ <i>Gemengde groente met gepofte aardappel en knoflooksaus ⁸</i>	€ 9,80

Kindergerichte | Kindergerechten

Schnitzel vom Kalb mit Soße nach Wahl, dazu Pommes u. Apfelmus <i>Schnitzel van het kalf met saus naar keuze, frites en appelmoes</i>	€14,50
Kinderspaghetti ^{1,8}	€ 5,90
Holl. Frikadelle ⁴ mit Pommes u. Apfelmus <i>Frikandel met frites en appelmoes</i>	€ 5,90
Pfannkuchen (3 Stück) mit Sirup und Puderzucker ¹¹ <i>Pannekoekjes (3 stuks) met stroop en poedersuiker</i>	€ 5,90

Extra Portion Salat / <i>Extra portie sla</i>	€ 1,80
Extra Portion Pommes / <i>Extra portie frites</i>	€ 1,80
Bratkartoffeln anstelle von Pommes / <i>Gebakken aardappelen i.p.v. frites</i>	€ 2,00
Mayo / Ketchup / Curry ^{1,2,11}	€ 0,30

**Gruppen können nicht einzeln abgerechnet werden.
 Het is voor groepen niet mogelijk om apart af te rekenen.**



Altes Follhaus

 Hotel • Restaurant • Gastfreundschaft

Desserts | Nagerechten

“Apfeltorte“ mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis	€ 4.50
“Amaretto Becher – Coupe Amaretto“ Schoko- und Vanille-Eis mit Amaretto Likör und Schlagsahne	€ 4.80
“Bailey’s Becher – Bailey’s coupe“ Vanille- und Nuss-Eis, Likör, Schokoladensoße und Schlagsahne	€ 4.80
“Bananensplit“ Banane mit Vanille-Eis, Schokoladensoße und Schlagsahne	€ 5.80
“Betrunkener Zöllner“ eingelegte Rosinen mit Vanille-Eis und Schlagsahne	€ 4.80
“Dame Blanche“	€ 4.80
“Eierlikör-Becher“ Mokka- und Nuss-Eis mit Eierlikör und Schlagsahne	€ 4.80
“Eis-Kaffee od. Eis-Schokolade / ijs-koffie of ijs-chocolade“	€ 4.80
“Erdbeer-Becher“ (nach Verfügbarkeit) Frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeer-Fruchteis-Eis und Schlagsahne	€ 5.80
“Gemischter Eisbecher - Gemengd ijs“ Vanille-, Schokolade und Erdbeer-Eis mit Schlagsahne	€ 4.00
“Heisse Liebe“ Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <i>Vanille-ijs met warme frambozen en slagroom</i>	€ 4.80
“Kinder Becher – Kinder Coupe“ Vanille- und Erdbeer-Eis mit M&M's und Schlagsahne	€ 3.10
“Mokka Becher“ Mokka- Eis mit Mokkabohnen, Mokka-soße und Schlagsahne	€ 4.80
“Krokant Becher“ Mokka- und Nuss-Eis mit Nüssen, Haselnusskrokant, Karamellsoße und Schlagsahne	€ 4.80
“Schoko-Becher – Coupe chokolade“ Schokoladen-Eis mit Schlagsahne	€ 4.50
“Schoko-Pralinen-Becher – Coupe chokolade met bonbons“ Schoko- und Vanille-Eis mit Pralinen und Schlagsahne <i>Choco- en vanille-ijs met bonbons en slagroom</i>	€ 5.50
“Spaghetti-Eis“	€ 4.50
“Pfannkuchen“ (3 stück) mit Sirup und Puderzucker dazu Vanille Eis und Schlag-Sahne	€ 4.10 € 5.70

Auf Nachfrage geben wir Ihnen gerne Auskünfte zur Zutatenliste und zu den Allergenen.

Altes Follhaus

Hotel • Restaurant • Gastfreundschaft

Kalte Getränke / Koude dranken

Mineralwasser oder Sprudel	0,3 l - € 2.30 / 0,4 - € 3.00
Gerolsteiner stilles Wasser	0,75 l € 4.90
Gerolsteiner Sprudel Classic	0,75 l € 4.90
Gerolsteiner Sprudel Medium	0,75 l € 4.90
Cola / Cola-light ^{1,3,9,12}	0,3 l - € 2.60 / 0,4 - € 3.40
Sprite / Fanta ¹¹	0,3 l - € 2.60 / 0,4 - € 3.40
Chocomel / Kakao	0,2 l € 1.70
Schweppes – Tonic ¹⁰ / Bitter lemon ¹⁰	0,2 l € 2.10
Icetea (oh. Sprudel)	0,3 l - € 2.60 / 0,4 - € 3.40
Apfelschorle / Orangensaft	0,3 l - € 2.60 / 0,4 - € 3.40
Apfelsaft	0,2 l € 1.90
Viez (Apfelwein)	0,3l € 2.00
Sprovie	0,3 l € 2.00
Covie	0,3 l € 2.00
Isi Malta (Malz-Erfrischungsgetränk)	0,3 l € 2.60

Warme dranken / Getr nke

Kaffee / Espresso ⁹	€ 1.90
Entkoffeinierter Kaffee	€ 1.90
Tee	€ 1.70
Cappuccino / Milchkaffee ⁹	€ 2.10
Latte Macchiato ⁹	€ 2.50
Warmer Kakao	€ 1.70
Warmer Kakao mit Schlagsahne	€ 2.40
Irish-, French-, Italian-Coffee ⁹	€ 4.50

Altes Follhaus

Hotel • Restaurant • Gastfreundschaft

Warsteiner oder Bitburger

Bier vom Fass | bier van de tap

Glas	0,2 l	€ 1.80	0,3 l	€ 2.50
	0,4 l	€ 3.40	0,5 l	€ 4.20

König Ludwig

Flasche | Fles

König Ludwig Weißbier / witbier	0,5 l	€ 4.50
Weizenbier alkoholfrei / witbier alcoholvrij	0,5 l	€ 4.50

Warsteiner

Flasche | Fles

Flasche Warsteiner alkoholfrei / alcoholvrij	0,33 l	€ 2.50
Flasche Warsteiner Radler alkoholfrei / alcoholvrij ¹¹	0,33 l	€ 2.50

Aperitif

Aperol Spritz 1	€ 6.00	Hugo	€ 6.00
Campari ₁ Orange	€ 4.50	Kir Royal	€ 5.50
Campari ₁ Orange Alkoholfrei	€ 4.50	Crodino ₁ Orange Alkoholfrei	€ 4.50
Martini weiß / rot 1 5 cl	€ 4.50	Passoa Orange 1	€ 4.50
Porto rot / weiß 4 cl.	€ 4.50	Safari Orange 1	€ 4.50
Sherry medium dry	€ 3.50	Cynar 4cl	€ 4.00
Gin Tonic	€ 4.50	Ricard / Pastis 4cl	€ 4.00

Digestif/ Liköre u. sonstiges

Amaretto 6 cl	€ 6.00	Batralzem 4cl	€ 3.60
Brandy de Jerez Magno 4 cl	€ 4.50	(selbst aufgesetzter Magenbitter)	
		Buff (Magenbitter) 4cl	€ 3.60
Cognac-Remy Martin V.S.O.P.6 cl	€ 6.00	Mariacron 6 cl	€ 5.00
Asbach Uralt 4 cl	€ 4.00	Grand Marnier 6 cl	€ 6.00
Cynar 4 cl	€ 4.00	Cointreau 6 cl	€ 5.00
Fernet Branca od. Mentha 4 cl	€ 4.00	Friesengeist 2 cl	€ 2.20
Grappa Terra Antiche 4cl	€ 4.00	Jonge Jenever 4 cl	€ 3.60
Jägermeister 4 cl	€ 3.50	Beerenburg Kalmoes 4 cl	€ 3.60
Kümmerling	€ 2.30	Weißer Schokoladenlikör4cl	€ 2.80
Malteser Kreuz (Aquavit) 4cl	€ 3.60	Underberg	€ 2.30
Ramazzotti / Averna 4 cl	€ 4.00	Sambucca 4 cl	€ 4.00
Ouzo 4cl	€ 3.60	Limoncello 4cl	€ 3.60
Baileys 2 cl	€ 2.30	Bacardi - Cola _{1,3,9}	€ 4.00
Baileys 6 cl	€ 5.40	Wodka 4cl	€ 3.60

Eifel-Premium Brände und Liköre
aus der Brennerei Lehnen aus Nussbaum

Zwetschgen Eifel Premium 2cl	€ 3.30	Nelches Eifel Premium 2cl	€ 3.30
Williams Eifel Premium 2cl	€ 3.30	Mirabell Eifel Premium 2cl	€ 3.30
Obstler Eifel Premium 2cl	€ 3.30		
Eifeler Apfel Schnaps 2cl	€ 2.60	Johannisbeeren Likör	€ 2.30
Pfirsich Likör / Perzik-lik. 2cl	€ 2.30	Quitten-Likör 2cl	€ 2.30

Whiskey

Tullamore Dew	€ 4.00	Jack Daniels "Black Label"	€ 5.00
Jim Beam	€ 4.00	Cardhu, 12 Jahre alter Schottischer Whiskey	€ 6.00