

Vorspeisen

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle
€ 9,60

Cremiges Wurzelsüppchen
mit Croûtons
€ 9,60

Bruschetta
mit Tomaten und Mozzarella
€ 10,40

Carpaccio vom Weiderind
Klassisch mit Olivenöl und Parmesan
€ 19,90

Gambas
auf Röstbrot, dazu Gambasauce
€ 19,90

Vegetarisches

Veganer Gemüseteller

fantastisches Olivenöl aus Sizilien und Kartoffelchen

€ 19,60

Fisch

Forelle Müllerin

mit Salzkartoffeln und Salat

€ 21,80

Hausgemachte Tagliatelle

mit feinstem Olivenöl, Tomaten, Kapern

und Gambas

€ 26,20

Lachsfilet

an Orangen – Sauce, Gemüse und Kartoffelchen

€ 31,80

Unsere Klassiker

Schweinefilet nach Großmütterchens Art
mit Champignons, Zwiebeln, Speck & Sauce Hollandaise,
dazu Pommes frites und Salat
€ 29,80

Grillteller
für Fleischliebhaber Gutes vom Grill
mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
€ 28,90

Lustiger Bosniak
mit Käse und Schinken gefülltes Rumpsteak,
dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat
€ 31,20

Hähnchenbrustfilet
an Ananasragout in Curry – Kokos – Sauce,
dazu Butterreis
€ 27,80

Monschauer Zwiebelpfanne
Streifen vom Schweinefilet & Champignons in Monschauer Senfsauce,
dazu Kartoffelstampf
€ 27,50

Traditionelles

9 – Stunden zart gebratene Schweinshaxe
*in Eifeler Biersauce,
dazu Sauerkraut und Semmelknödel*
€ 25,20

Rheinischer Sauerbraten
*in Bad Aachener Printensauce,
dazu Spätburgunderkraut und Semmelknödel*
€ 27,40

Gebratene Rinderleber
*mit Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salat*
€ 18,50

Kalbgerichte

Wiener Schnitzel
Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
€ 29,60

Kalbschnitzel nach Samoborer Art
Knoblauchsauce, Kartoffelpüree und Salat
€ 29,60

Steaks

vom argentinischen Black Angus Rind

Rumpsteak

„Ladies Cut“ – 200g

€ 34,70

„Gentlemen's Cut“ – 350g

€ 41,10

Rib-Eye (Entrecôte)

Das edle Teilstück aus der Hochrippe.

Durch das typische Fettauge ist es besonders zart und saftig.

Rib-Eye – 350g

€ 45,20

***Zu unseren Steaks reichen wir Kräuterbutter, eine Folienkartoffel mit
Kräuterquark, sowie einen Beilagensalat.***

*Wahlweise servieren wir Pommes frites, Bratkartoffeln,
Reis oder Kroketten.*

<i>Portion Champignons</i>	-	€ 8,40
<i>Portion Gemüse</i>	-	€ 9,80
<i>Sauce Hollandaise</i>	-	€ 5,40
<i>Sauce Bernaise</i>	-	€ 5,40
<i>Madagaskar Pfeffersauce</i>	-	€ 7,30

Kids – Corner

Krümelmonster

*Kleines Schnitzel Wiener Art
mit Pommes frites
€ 12,80*

Pasta

*in Tomatensauce
€ 11,70*

Kleines Hähnchenbrustfilet

*mit Pommes frites
€ 12,80*

Getränke

Biere vom Fass

<i>Bitburger Pils 0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Bitburger Pils 0,5 l</i>	€ 5,80
<i>Früh Kölsch 0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Früh Kölsch 0,5 l</i>	€ 5,60

Biere aus der Flasche

<i>Bitburger alk.-frei 0,33 l</i>	€ 3,50
<i>Benediktiner alk.-frei 0,5 l</i>	€ 5,60
<i>Benediktiner Weizen 0,5 l</i>	€ 5,60

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2 l</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola Zero 0,2 l</i>	€ 3,50
<i>Spezi 0,2 l</i>	€ 3,50
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 l</i>	€ 3,80
<i>Gerolsteiner Medium 0,2 l</i>	€ 3,50
<i>Gerolsteiner Naturell 0,2 l</i>	€ 3,50
<i>Gerolsteiner 0,75 l</i>	€ 8,50
<i>Fruchtsäfte 0,2 l</i>	€ 5,80
<i>Malzbier 0,3</i>	€ 3,50

Heiße Getränke

<i>Tasse Café Crème</i>	€ 3,80
<i>Espresso</i>	€ 3,50
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 7,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,50
<i>Kännchen Tee</i>	€ 5,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 5,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 5,50
<i>Kakao</i>	€ 5,10

Weißwein

Grauer Burgunder Baden

<i>0,1 l</i>	€ 8,30
<i>0,25 l</i>	€ 11,70
<i>0,5 l</i>	€ 22,30

Rosé

Campo Maccione Toscana

<i>0,1 l</i>	€ 8,30
<i>0,25 l</i>	€ 11,70
<i>0,5 l</i>	€ 22,30

Rotwein

Sasyr Toscana

<i>0,1 l</i>	€ 8,30
<i>0,25 l</i>	€ 11,70
<i>0,5 l</i>	€ 22,30