Schlemmereien an kalten Tagen

Leberknödel-Grießknödel-Suppe
In herzhafter Rinderkraftbrühe. 7,80

Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen
…mit Kartoffelknödeln und Apfel-Preiselbeerenkompott. 23,20

Decke Bunne met Speck f,1,2,3,4)
Junge Dicke Bohnenkerne mit saftig gegarten, gepökelten Schweinebauchscheiben.
Dazu servieren wir Salzkartoffeln. 15,80

Bergbauern Schmaus h,f,2)
Saftige Schweinemedaillons auf geröstetem Bauernbrot, belegt mit knusprigen Speckstreifen und geschmorten Zwiebeln, anschließend mit würzigem Bergkäse überbacken.
Dazu servieren wir einen frischen Salat. 21,60

Maultaschen f)
Mit Spinat und Kräuterfrischkäse gefüllte Maultaschen, serviert auf einer leicht pikanten Paprikasauce.
Dazu reichen wir Salzkartoffeln. 18,80

Rheinischer Sauerbraten vom Rind,
…in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und hausgemachem Rotkohl. 24,20

Allgäuer -Lendchen Topf f)
Gegrillte Schweinemedaillons auf Allgäuer Käsespätzle in
Champignonrahm-Sauce. Dazu servieren wir einen gemischten Salat. 24,80

Haxenfleisch-Pfanne 2)
Saftiges Haxenfleisch frisch und regional aus der Eifel, serviert auf herzhaft angebratenem Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln und einer kräftigen dunklen Bratensauce. Dazu gibt´s leckere Bratkartoffeln. 21,60

Bratwurst vom Eifelschwein 2,f)
Herzhaft gewürzte, mittelgrobe Bratwurst auf gebratenem Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln,
dazu eine kräftige, dunkle Bratensauce und cremiges Kartoffelpüree. 16,80

Wildlachsfilet f,c,2)
Saftig gebratenes Wildlachsfilet auf cremigem Rahmwirsing,
dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und geschmorten Zwiebeln. 22,60

Süßer Abschluß

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce f,a)
und einem Tupfer Schlagsahne. 8,20

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere