

## Wochenkarte

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Vollkornbaguette. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🥕 🌾	2,50 €
Zitronenaioli 🥕 🌾	2,90 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,90 €
Oliventapenade 🌾 🌍	2,90 €
Französische Salzbuter 🥕 🌾	2,90 €

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Speck und Croutons	13,90 €
Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Croutons 🥕	11,90 €
„Clam Chowder“ Muschelsuppe mit Gemüse	8,90 €
Kürbisschaumsuppe mit Curry und Kokos 🌿	7,90 €

Risotto mit halbdetrockneten Tomaten und jungem Spinat 🥕 🌾	18,90 €
Hausgemachte Kalbfleischfrikadellen auf „Pottschlaat“ (Kartoffelstampf mit Endiviensalat vermengt)	18,90 €
„Pfundskerl“ Dickes Kotelett vom Eifeler Landschwein mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat (Wartezeit mind. 30 min.)	24,90 €
Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €
„Steak Frites“ vom Simmentaler Rind (300g) mit Kräuterbuter, Pommes und Salat	32,90 €

### Zum Abschluss

Schokosouffle mit Zwergorangenkompott und Vanilleeis 🥕	9,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🥕	10,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🥕 🌾	4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €

🥕 = vegetarisch    🌾 = glutenfrei    🌍 = laktosefrei    🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern