

Vorspeisen / Appetizers

klare Rinderbrühe mit Eierstich und Petersilie <i>clear beef broth</i>	6,50 €
Sülze hausmacher Art mit Bratkartoffeln Salatbouquet <i>aspic with fried potatoes</i>	12,90 €
Räucherforelle mit Brot Merrettich Butter <i>smoked trout with bread horseradish</i>	13,50 €
Camembert paniert Preiselbeeren und Salatbouquet <i>breaded camembert with lingonberries & salad</i>	10,50 €
überbackenes Grillgemüse Sauce Hollandaise Bratkartoffeln <i>gratinated grilled vegetables sauce hollandaise fried potato</i>	13,90 €
Garnelenpfännchen mit Brot serviert Tomate Bärlauchpesto Knoblauch <i>shrimps with tomato & garlic</i>	14,50 €
Vorspeisensalat Körner Tomate/Gurke Kraut Möhre Honig-Senf Dressing <i>mixed salad lettuce tomato/cucumber herb carrot honey-mustard dressing</i>	5,50 €



Frisches aus dem Garten

großer Salatteller mit Brot serviert Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed Salad honey mustard dressing</i>	14,50 €
großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed Salad chicken breast</i>	17,50 €
großer Salatteller mit Räucherforelle Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed salad smoked trout</i>	18,50 €
großer Salatteller mit Garnelen Blatt Salat hausgemachter Möhren & Krautsalat Honig Senf Dressing <i>mixed salad grilled prawn</i>	18,50 €

Öffnungszeiten:

April – Oktober // MO-FR 14:00-21:00 Uhr
Samstag & Sonntag nur Kaffee & Kuchen sowie Getränke

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr
Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.

Hauptspeise / main course

Unsere Schnitzel Parade

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Wiener Art“ gebratene Kartoffeln Zitrone Preiselbeeren <i>pork schnitzel fried potato lemon cranberries</i>	19,50 €
paniertes Schnitzel „mediterran“ vom Eifelschwein Gemüse in Tomatensauce gebratene Kartoffeln <i>pork schnitzel fried potato tomato & vegetables</i>	22,50 €
paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Winzer Art“ gebratene Kartoffeln gebratene Zwiebeln <i>pork schnitzel fried potato onion</i>	20,00 €
paniertes Schnitzel vom Eifelschwein „Jäger Art“ gebratene Kartoffeln Champignonsauce <i>pork schnitzel fried potato mushroom sauce</i>	23,50 €
überbackenes Schnitzel mit „Hollandaise“ vom Eifelschwein Schinken & Käse gebratene Kartoffeln <i>pork schnitzel cheese & ham fried potato hollandaise sauce</i>	24,50 €
Zucchini Schnitzel „Jäger Art“ Petersilienkartoffeln Champignonsauce <i>Zucchini schnitzel mushroom sauce potatoes</i>	18,50 €



Zarte Steaks vom Schweinelachs

mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweinesteak vom Eifelschwein „Winzer Art“ gebratene Kartoffeln gebratene Zwiebeln <i>pork schnitzel fried potato onion</i>	21,00 €
Schweinesteak vom Eifelschwein „Jäger Art“ gebratene Kartoffeln Champignonsauce <i>pork schnitzel fried potato mushroom sauce</i>	24,50 €
überbackenes Schweinesteak vom Eifelschwein „Hollandaise“ Schinken & Käse gebratene Kartoffeln Grillgemüse Hollandaise Sauce <i>pork schnitzel fried potato grilled vegetables </i>	26,50 €

zusätzlich wählbar Beilagensalat für 5,50 €

Öffnungszeiten:

April – Oktober // MO-FR 14:00-21:00 Uhr

Samstag & Sonntag nur Kaffee & Kuchen sowie Getränke

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr

Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.

Zartes vom Geflügel

- gebratene Hähnchenbrust "Jäger Art"** 19,50 €
Petersilienkartoffeln | Champignonrahmsauce
chicken breast | potatoes | mushroom sauce
- gebratene Hähnchenbrust "mediterran"** 20,50 €
Petersilienkartoffeln | Gemüse in Tomatensauce
chicken breast | potatoes | tomato & vegetables
- überbackene Hähnchenbrust "Hollandaise"** 24,50 €
Schinken & Käse | Petersilienkartoffeln | Grillgemüse | Hollandaise Sauce
chicken breast | potatoes | grilled vegetables | hollandaise

Unsere Nudelküche

- Hähnchengeschnetzeltes auf Tagliatelle** 18,50 €
Paprikasauce
sliced chicken | creamy pepper sauce | tagliatelle
- gebratenes Gemüse auf Tagliatelle** 16,50 €
in Tomatensauce
grilled vegetables with tomato sauce | tagliatelle
- gebratenes Gemüse & Garnelen auf Tagliatelle** 22,00 €
in Tomatensauce
grilled vegetables & shrimps with tomato sauce | tagliatelle
- gebratener Lachs in Weißweinsauce auf Tagliatelle** 23,50 €
salmon | wine sauce | tagliatelle
- zartes "Winzergulasch" vom Schwein auf Tagliatelle** 19,50 €
Hollandaise | Trauben | Zwiebeln | Weißwein
pork goulash | tagliatelle
- zartes Rindergulasch | mit Rotwein auf Tagliatelle** 21,50 €
beef goulash | tagliatelle

Heimat-Duo „Land & Fluss“

„Gräwes“ – Moselländische Spezialität | Kartoffelstampf und Sauerkraut

- gebratenes Gemüse in Weißweinsauce und Gräwes** 17,00 €
mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

Öffnungszeiten:

April – Oktober // MO-FR 14:00-21:00 Uhr

Samstag & Sonntag nur Kaffee & Kuchen sowie Getränke

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr

Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.

gebratenes Forellenfilet in Weißweinsauce und Gräwes 23,00 €
trout fish | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

gebratene Garnelen in Weißweinsauce und Gräwes 23,00 €
shrimp | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

zartes „Winzergulasch“ vom Schwein und Gräwes 22,50 €
Hollandaise | Trauben | Zwiebeln | Weißwein
pork goulash | mashed potatoes & pickled cabbage

zartes Rindergulasch | mit Rotwein und Gräwes 24,50 €
beef goulash | mashed potatoes & pickled cabbage

gebratenes Lachsfilet in Weißweinsauce und Gräwes 25,00 €
salmon | mashed potatoes & pickled cabbage | wine sauce

zusätzlich wählbar Beilagensalat für 5,50 €

Dessert

Tiramisu | Dolce Vita im Glas 6,50 €

Käsevariation | cheese variation 9,90 €
Brot | Fruchtsenf
bread | fruit mustard

Stück Kuchen oder Torte aus der Theke 3,20 € / 4,20 €
Cake or tarte

Folgen Sie uns für News & Updates und geben Sie gerne eine positive Bewertung ab!



„Aus Gründen der Hygiene, Effizienz und Sicherheit haben wir uns entschieden, in unserem Hotel & Restaurant nur noch Kartenzahlungen zu ermöglichen. Dies reduziert den Kontakt mit Bargeld und ermöglicht eine schnellere, sichere und moderne Abwicklung der Zahlungen.“

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Öffnungszeiten:

April – Oktober // MO-FR 14:00-21:00 Uhr
Samstag & Sonntag nur Kaffee & Kuchen sowie Getränke

November – März MO-DO 17:00-20:00 Uhr / FR-SO 14:00-20:00 Uhr
Allergene- und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal eingesehen werden.