



## Vorspeisen, Suppen und Salate

	€
<b>Weinbergschnecken</b> <sup>B,D,E,F,G,H,I,M,</sup> ½ Dutzend in Kräuterbuttersoße und mit Weißbrotscheiben serviert	<b>8,80</b>
<b>Ziegenkäse „Crispy“</b> <sup>B,E,G,I,K,M</sup> mit Waldhonig und verschiedenen Körnern gratiniert mit Salatbouquet und Brot	<b>8,80</b>
<b>Garnelen</b> <sup>A,B,E,F,G,K,M,N,1</sup> in Knoblauch gebraten auf feinen Tagliatelle mit Chilliöl	<b>9,80</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen und Gemüsewürfeln <sup>B,D,E,G,I,M,4</sup>	<b>3,80</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterpfannkuchenstreifen <sup>B,D,E,G,I,M,4</sup>	<b>3,80</b>
<b>Beilagensalat „klein“</b> <sup>B,E,G,I,M,1</sup>	<b>3,80</b>
<b>Beilagensalat „groß“</b> <sup>B,E,G,I,M,1</sup>	<b>4,80</b>
<b>Salatplatte „Ham &amp; Cheese“</b> <sup>B,E,G,I,M,1,3</sup> knackige Salatvariation mit Schinken und Käse	<b>12,80</b>
<b>Salatplatte „Tonno“</b> <sup>B,E,G,I,M,1</sup> bunte Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>13,80</b>
<b>Fitness Salatteller</b> <sup>A,B,G,K,1</sup> bunte Salatvariation mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	<b>14,80</b>
<b>Salatplatte „Neptun“</b> <sup>A,B,G,K,N,1</sup> bunte Salatvariation an Wallnuss-Balsamico-Dressing mit gebratenen Garnelen	<b>16,80</b>

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen ein Glas Ahr-Riesling-Sekt „trocken“ 0,1L für 3,80€  
mit einem Spritzer Holundersirup oder Weinbergpfirsichlikör 0,1L für 4,40€



## unsere Hauptgerichte

	€
<b>Förstersteak</b> <small>A,B,E,G,I,M,I,1</small> Steak vom Schweinerücken mit Pfifferlingen und Champignons in Rotweinsauce, mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat	<b>13,80</b>
<b>Jägerpfanne</b> <small>A,B,E,G,I,M,I,1</small> Steaks von Rind und Schwein mit Pfifferlingen und Champignons in Rotweinsauce, mit hausgemachten Eierspätzeln und kleinem Beilagensalat	<b>14,80</b>
<b>Hirschkalbsragout</b> <small>A,B,E,G,I,M,1</small> Ragout nur aus den Hinterkeulen geschnitten mit Wacholder-Rotweinsauce, Champignons selbstgemachten Eierspätzeln und kleinem Beilagensalat	<b>16,80</b>
<b>Medaillons „Klassiker“</b> <small>B,E,I,M,1</small> Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	<b>16,80</b>
<b>Rumpsteak „Natur“</b> <small>B,E,I,M,1</small> mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Beilagensalat	<b>19,80</b>
<b>Rumpsteak „Vulkan“</b> <small>B,E,G,I,M,1</small> mit rassisger Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und kleinem Beilagensalat	<b>20,80</b>

## unsere beliebten Forellen

<b>Ahrtalforelle „blau“</b> <small>B,E,I,M,1</small> pochierte Forelle mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und kleinem Beilagensalat	<b>16,80</b>
<b>Ahrtalforelle „Müllerin“</b> <small>B,E,I,G,M,1</small> gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und kleinem Beilagensalat	<b>17,20</b>
<b>Ahrtalforelle „Mandelbutter“</b> <small>B,E,I,G,M,1</small> gebratene Forelle mit goldgelber Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	<b>17,80</b>

*Unsere Forellen beziehen wir ausschließlich von der  
Familie Hück aus Schuld an der Ahr*



## Heute zu Empfehlen

	€
<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>M</sup> mit Sahne und Kräutern	4,80
<b>Spargel „solo“</b> <sup>E,M</sup> frischer deutscher Spargel (500g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	15,80
<b>Spargel „Rührei“</b> <sup>E,M</sup> frischer deutscher Spargel (500g Rohgewicht) mit Kräuterrührei, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	17,80
<b>Spargel „Schnitzel“</b> <sup>E,M,G</sup> frischer deutscher Spargel (300g Rohgewicht) mit kleinem Schnitzel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	18,80
<b>Spargel „Medaillons“</b> <sup>E,M</sup> frischer deutscher Spargel (300g Rohgewicht) mit 2 kleinen Medaillons vom Schweinefilet, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	20,80
<b>Bayrische Creme</b> mit frischen Erdbeeren <sup>E,M</sup>	5,80

## Heute zu empfehlen

2019 Ahr Weißburgunder feinherb

Qualitätswein der Winzergenossenschaft Mayschoß- Altenahr 0,2 L € 5,80










## für unsere kleinen Gäste

	€
<b>Räuber Hotzenplotz</b> Du bekommst Teller und besteck und isst bei deinen Eltern mit	0,00
<b>Pippi Langstrumpf</b> <sup>B,E,G</sup> kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,40
<b>Donald Duck</b> <sup>B,E,G,I,M</sup> Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,80
<b>Mickey Maus</b> <sup>B,E,G,I,M</sup> kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	6,80
<b>Harry Potter</b> <sup>B,E,G,I,M</sup> zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	9,80
<b>Pinocchio</b> <sup>B,E,I,M,1</sup> kleiner gemischter Beilagensalat	2,40
<b>Biene Maya</b> <sup>C,E,G,K,M</sup> kleiner Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme gefüllt	6,80
<b>Kindereis</b> <sup>C,E,G,K,M,1</sup> im Waffelhörnchen serviert - verschiedene Sorten zur Auswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Zitrone oder Amarenakirsche)	1,20 je Kugel

*Einige unsere Hauptgerichte  
können auch in kleineren Portionen zubereitet werden*



## kleine Gerichte und Schnittchen

	€
<b>Camembert</b> <sup>B,E,G,I,M,1</sup>  gebacken mit Preiselbeeren, Toastbrot, Butter und Salatbouquet	8,80
<b>Käsespätzle</b> <sup>B,E,G,I,K,M,1</sup>  mit gemischtem Salatteller	10,80
<b>Omelette „Champignon“</b> <sup>B,E,I,M,1</sup>  mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	10,80
<b>Omelette „Käse“</b> <sup>B,E,I,M,1</sup>  mit Käse und frischen Kräutern, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	10,80
<b>Omelette „Schinken“</b> <sup>B,E,I,M,1,2,3</sup> mit gekochtem Schinken, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	10,80
<b>Speckpfannkuchen „Eifler Art“</b> <sup>B,E,G,I,M,1</sup> mit kleinem Beilagensalat	11,80
<b>Omas Apfelpfannkuchen</b> <sup>E,G,M</sup>  mit frischen Apfelstücken	8,80
<i>„ unsere Vegane Alternative „ asiatisches Jackfrucht Gulasch“</i> <sup>B,1</sup>  mit Gemüse in Currysauce mit Mandelmilch und Kokosflocken und Jasminreis	10,80
<b>Käseschnittchen</b> <sup>B,G,M</sup>  Bauerbrot mit verschiedenen Käsesorten belegt	8,80
<b>Schnittchen mit rohem Schinken</b> <sup>B,G,2,3</sup> Bauernbrot mit rohem Schinken belegt	9,80
<b>„Strammer Max“</b> <sup>B,E,G,2,3</sup> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleier	10,80
<b>„Eifler Wurstsalat“</b> <sup>B,E,G,2,3</sup> verschiedene Wurstsorten, Käse, Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit Brot und Butter	10,80

*Wir beziehen seit Jahren unsere Eier vom Geflügelhof Koch  
aus Blankenheim - Uedelkoven, ein Familienbetrieb unseres Vertrauens*





## kalte Desserts

	€
<b>gemischter Eisbecher ohne Sahne</b> <sup>E,G,K,M</sup> mit vier Kugeln Eis und Eiswaffel	4,20
<b>gemischter Eisbecher mit Sahne</b> <sup>E,G,K,M</sup> mit vier Kugeln Eis, Sahne und Eiswaffel	4,80
<b>Eisbecher „Mönchberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Eiswaffel	5,80
<b>Eisbecher „Burgberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanille- und Haselnusseis mit Haselnüssen, Haselnusscreme, Sahne und Eiswaffel	5,90
<b>Eisbecher „heiße Guckley“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Eiswaffel	5,90
<b>Eisbecher „Silberberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Eiswaffel	5,90
<b>Eisbecher „Laacherberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Amarenaeis, Vanilleeis, Schokoeis mit Amarena Kirschen und Kirschlikör, Sahne und Eiswaffel	6,80
<b>Erdbeerbecher</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanilleeis, Erdbeereis, frische Erdbeeren und Sahne	5,80
<b>Ahrtal „Despresso“</b> <sup>D,G,K,M,9</sup> kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, einer hellen und einer dunklen Tresterpraline	5,80

*Zu unseren süßen Eissdesserts  
empfehlen wir Ihnen eine unserer Kaffeespezialitäten*



## *Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen*

*Bitte sprechen Sie uns an wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben*

<b>A</b>	Schwefeldiooxide und Sulfite (ab 10mg/kg)	<b>H</b>	Weichtier und Weichtiererzeugnisse
<b>B</b>	Sellerie	<b>I</b>	Senf
<b>C</b>	Erdnüsse	<b>J</b>	Sesamsamen
<b>D</b>	Soja	<b>K</b>	Schalenfrüchte / Nüsse
<b>E</b>	Eier	<b>L</b>	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
<b>F</b>	Fisch	<b>M</b>	Milch (einschl. Laktose)
<b>G</b>	glutenhaltiges Getreide	<b>N</b>	Krebstiere
<b>1</b>	Farbstoffe	<b>6</b>	Süßungsmittel
<b>2</b>	Konservierungsstoffe	<b>7</b>	Phosphate
<b>3</b>	Antioxidationsmittel	<b>8</b>	Ascorbinsäure
<b>4</b>	Geschmacksverstärker	<b>9</b>	koffeinhaltig
<b>5</b>	Schwefeldioxid	<b>0</b>	„gewachst“

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*