

Suppen (Soups) (Soepen) (Soupes)

- | | | |
|-------------|--|--------|
| II. | <p>Broccolicreme mit Sahnehaube
(Broccoli cream soup with whipped cream)
(Broccoliroomsoep)
(Crème de brocoli)</p> | 4,00 € |
| III. | <p>Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
(Onion soup topped with melted cheese)
(Uiensoep)
(Soupe à l'oignon)</p> | 4,00 € |
| IV. | <p>Gulaschsuppe
(Goulash soup)
(Goulashsoep)
(Soupe de goulash)</p> | 5,00 € |

Vorspeisen (Starters) (Voorgerechten) (Entrées)

- | | | |
|-------------|--|--------|
| V. | <p>2 gebackene Kartoffel-Taschen
mit Kräutern und Frischkäse gefüllt
mit Toast und Preiselbeeren
(2 baked potato pockets filled with herbs and cream cheese)
(2 gebakken aardappelflappen met kruiden, gevuld met plattekaas en kruiden, toast en veenbessen)
(2 chaussons aux pommes de terre cuites au four farcis aux herbes et au fromage frais)</p> | 5,00 € |
| VI. | <p>Gebackener Camembert
mit Toast und Preiselbeeren
(Baked Camembert with toast and cranberries)
(Gebakken camembert met toast en veenbessen)
(Camembert au four avec toast et airelles)</p> | 3,50 € |
| VII. | <p>Riesengarnelen mit Rosmarin
in Knoblauchbutter und Brot
(King prawns with rosemary in garlicbutter with bread)
(Scampis met rozemarijn, lookboter en brood)
(Scampis au romarin, beurre à l'ail, pain)</p> | 9,00 € |

Vom Schwein (Pork) (Varken) (Porc)

- 1. Schweineschnitzel „Wiener Art“** 10,50 €

Pommes frites, bunter Salatteller

(Breaded pork escalope „Wiener Art“ with french fries, mixed salad)

(Wiener schnitzel, frieten, gemengde sla)

(Escalope de porc „viennoise“, frites, salade mixte)
- 2. Jägerschnitzel** 12,00 €

Pommes frites, bunter Salatteller

(Escalope with mushroom sauce „Jägerschnitzel“ with french fries, mixed salad)

(Schnitzel met jagersaus, frieten, gemengde sla)

(Escalope chasseur, frites, salade mixte)
- 3. Schweinerückensteak** 14,00 €

mit Crème fraîche, Preiselbeeren und Gouda überbacken

Rösti, Broccoliblüten

(Pork steak gratinated with cream fraiche, cranberries and cheese rösti, broccoli)

(Varkenssteak met room, veenbessen en met gouda gegratineerd, aardappelpannenkoekjes, broccoliroosjes)

(Steak de longe de porc avec crème fraîche, ailles rouges gratiné au gouda, röstis, rosettes de brocoli)
- 4. Schweinerückensteak** 14,00 €

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

Bratkartoffeln, bunter Salatteller

(Pork steak with mushrooms and onions, fried potatoes, mixed salad)

(Varkenssteak met champignons en uien, gebakken aardappelen, gemengde sla)

(Steak de longe de porc avec champignons et oignons, pommes sautées, salade mixte)
- 5. 3 Schweinemedallions** 16,00 €

an Champignonrahmsauce

hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller

(3 medallions of pork with mushroom cream sauce, spaetzle, mixed salad)

(3 varkensmedaillons met champignonroomsaus, spaetzle, gemengde sla)

(3 médaillons de porc à la crème champignons, spaetzle, salade mixte)
- 6. „Hubertus Topf“** 16,50 €

3 Schweinemedallions, Sauce Béarnaise

Champignons, Bratkartoffeln, Erbsen und Möhren

(3 medallions of pork, Sauce Béarnaise, mushrooms, fried potatoes, peas, and carrots)

(3 varkensmedaillons, bearnaisesaus, champignons, gebakken aardappelen, erwten en wortelen)

(3 médaillons de porc, sauce béarnaise, champignons, pommes sautées, petits pois et carottes)

7. Grillteller 20,50 €

Schweinefilet, Rumpsteak, Putensteak je 100g

Champignons, Bohnen mit Speck, Pommes frites

(Grilled plate: pork filet, Rumsteak, turkey steak, mushrooms, beans with bacon, french fries)

(Grillschotel: Varkensfilet, rumsteak, kalkoenborst, champignons, boontjes met spek, frieten)

(Grillades mixtes: filet de porc, rumsteak, poitrine de dinde, champignons, haricots princesses, frites)

Vom Rind (Beef) (Rund) (Bœuf)

8. Hausgemachte Rinderroulade 15,50 €

Petersilienkartoffeln, Rotkohl

(Beef olive with boiled potatoes, red cabbage)

(huisgemaakte blinde vink, gekookte aardappelen, rode kool)

(Roulade de bœuf maison, pommes de terre vapeur, choux rouge)

9. Rumpsteak 20,00 €

mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites, bunter Salatteller

(Rumsteak with fried onions, french fries, mixed salad)

(Rumsteak met gebakken uien, frieten, gemengde sla)

(Rumsteak aux oignons rôtis, frites, salade mixte)

10. Rumpsteak 20,00 €

mit Sauce Béarnaise und Pommes frites, bunter Salatteller

(Rumsteak with Sauce Béarnaise, french fries, mixed salad)

(Rumsteak met bearnaisesaus, frieten, gemengde sla)

(Rumsteak avec sauce béarnaise, frites, salade mixte)

11. Rumpsteak 20,00 €

mit Kräuterbutter und Pommes frites, bunter Salatteller

(Rumsteak with herb butter, french fries, mixed salad)

(Rumsteak met kruidenboter, frieten, gemengde sla)

(Rumsteak avec beurre aux herbes, frites, salade mixte)

Geflügel (Poultry) (Gevogelte) (Volaille)

12. ½ Hähnchen 11,00 €

frisch vom Grill mit Pommes frites, bunter Salatteller

(½ grilled chicken with french fries, mixed salad)

(½ gegrilde kip vers van de grill met frieten, gemengde sla)

(½ poulet grillé frais sur le grill, frites, salade mixte)

13. Putenbruststeak 14,00 €

mit Birne und Gouda überbacken

hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller

(Turkey filet gratinated with pear and Gouda cheese, spaetzle, mixed salad)

(Kalkoensteak met peer met Gouda gegratineerd, spaetzle, gemengde sla)

(Steak de dinde avec poire gratiné au gouda, spaetzle, salade mixte)

14. Großer bunter Salatteller 11,00 €

mit Putenbruststreifen und Zwiebeln, dazu Brot

(Large mixed salad with strips of turkey breast and onions, bread)

(Grote gemengde sla met kalkoenreepjes en uien, brood)

(Grande salade mixte avec émincés de dinde et oignons, pain)

Fisch (fish) (Vis) (Poissons)

15. Eifeler Forelle „Müllerin Art“ 15,00 €

mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, bunter Salatteller

(Trout meunière (roasted trout) with melted butter, boiled potatoes, mixed salad)

(Forel „meunière“ met botersaus, gekookte aardappelen, gemengde sla)

(Truite meunière au beurre fondu, pommes de terre vapeur, salade mixte)

16. Gedünstetes Lachsfilet 17,50 €

in Safransauce und Salzkartoffeln, bunter Salatteller

(Steamed filet of salmon on saffron sauce, boiled potatoes, side salad)

(Gestooofde zalmfilet in saffraansaus, gekookte aardappelen, gemengde sla)

(Filet de saumon étuvé à la sauce au safran, pommes de terre vapeur, garniture de salade)

17. Großer bunter Salatteller 13,00 €

mit Knoblauchgarnelen und Brot

(Large mixed salad with king prawns and bread)

(Grote gemengde sla met scampis in look en brood)

(Grande salade mixte avec scampis à l'ail, pain)

Vegetarisch (Vegetarian) (Vegetarische gerechten) (Plats végétariens)

18. Pfannengemüse 10,00 €

Verschiedene Gemüsesorten mit Kartoffelecken

Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne gebraten

(Pans vegetables: various of vegetables with potato, garlic and rosemary fried in a pan)

(Warme groenten met aardappelen uit de pan, look en rozemarijn)

(Légumes et pommes de terre poêlés, ail et romarin)

19. Gemüseteller 12,50 €

dazu gebackener Camembert, Rösti, Sauce Hollandaise

(Vegetable plate with deep-fried Camembert cheese, rösti)

(Groenten met gegratineerde camembert, aardappelpannenkoekjes)

(Assiette aux légumes avec camembert gratiné et röstis)

Wild (Venison) (Wildgerechten) (Gibier)

20. Hirschkalbsbraten 18,50 €

in Burgundersauce

dazu Birne mit Preiselbeeren

hausgemachte Spätzle, Rotkohl

(Roast venison with Burgundy sauce, pear with cranberries, spaetzle, red cabbage)

(Gebraden hertenkalf met Bourgondische saus, peer gevuld met veenbessen, spaetzle, rode kool)

(Rôti de faon à la sauce bourguignonne avec poire farcie aux airelles, spaetzle, choux rouge)

Nur für unsere kleinen Gäste (Kids Menu) (Voor onze kleintjes) (Pour nos petits)

21. Kinderschnitzel 5,00 €

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

(Small breaded escalope, french fries, ketchup and mayonnaise)

(Kinderschnitzel met frieten, ketchup en mayonaise)

(Petite escalope pour enfants, frites, ketchup et mayonnaise)

22. Hähnchen Nuggets 5,00 €

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

(Chicken nuggets with french fries, ketchup and mayonnaise)

(Kip Nuggets met frieten, ketchup en mayonaise)

(Bâtonnets de poulet, frites, ketchup et mayonnaise)

Seniorenteller (Seniors Menu) (Gerechten voor senioren) (Assiettes seniors)

23. Kleines Schweineschnitzel 9,00 €

Pommes frites, bunter Salatteller

(Small breaded escalope with french fries, mixed salad)

(Senioren schnitzel met frieten, gemengde sla)

(Escalope pour senior, frites, salade mixte)

24. 2 Schweinemedallions 13,00 €

mit Champignonrahmsauce

Kroketten, Broccoliblüten, Sauce Hollandaise

(2 pork medallions with mushroom cream sauce, croquettes, broccoli florets)

(2 varkensmedaillons met champignonroomsaus, kroketten, broccoliroosjes)

(2 médaillons de porc à la crème champignons, croquettes, rosettes de brocoli)

25. Kleines Putenschnitzel 11,00 €

mit Sauce Béarnaise

Pommes frites, Erbsen und Möhren

(Small Turkey escalope with Sauce Béarnaise, french fries, peas and carrots)

(Kleine kalkoenschnitzel met bearnaisesaus, frieten, erwten en wortelen)

(Petite escalope de dinde à la sauce béarnaise, frites, petits pois et carottes)

Dessert

Obstsalat mit frischen Früchten 3,50 €

(Fruit salad with fresh fruits)

(Verse fruitsalade)

(Salade aux fruits frais)

Apfelkuchen-Schnitte mit Butterstreusel und Sahne 3,50 €

(Applecake slice with cream)

(Appeltaart met boterstreusel en slagroom)

(Gâteau aux pommes avec crème fraîche)

Rhabarber-Erdbeer-Schnitte mit Sahne 3,50 €

(Rhubarb-strawberry cake slice with cream)

(Rabarber- en aardbeitaart met slagroom)

(Gâteau à la rhubarbe et aux fraise avec crème fraîche)

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,00 €

(Warm apple stubble with vanilla icecream and whipped cream)

(Warme appelstrudel met vanilleijs en slagroom)

(Roulé aux pommes chaud avec glace à la vanille et crème fraîche)

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Sahne 5,50 €

(Chocolate Souffle with vanilla icecream and whipped cream)

(Chocoladesoufflé met vanilleijs en slagroom)

(Soufflé au chocolat avec glace à la vanille et crème fraîche)

Haselnussbecher	4,50 €
Haselnusseis mit Haselnüssen und Sahne	
(Hazel Cup: hazelicecream with hazelnuts and whipped cream)	
(Hazelnotenijsbeker met hazelnoten en slagroom)	
(Coupe noisettes avec noisettes et crème fraîche)	
Früchtebecher	5,50 €
Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne	
(Fruit cup: vanilla icecream with fresh fruits and whipped cream)	
(Fruitbeker: vanilleijs met vers fruit en slagroom)	
(Coupe aux fruits: glace à la vanille, fruits frais et crème fraîche)	
Eierlikörbecher	4,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
(Advocaat cup: vanilla icecream with Advocaat and whipped cream)	
(Eierlikeurbeker: vanilleijs met eierlikeur en slagroom)	
(Coupe à la liqueur d'oeufs: glace à la vanille, liqueur aux oeufs, crème fraîche)	
Dame blanche	4,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	
(Dame blanche: vanilla icecream with hot chocolate sauce and whipped cream)	
(Dame blanche: vanilleijs met warme chocoladesaus en slagroom)	
(Dame blanche: glace à la vanille, sauce au chocolat chaude avec crème fraîche)	
Kirschbecher	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
(Cherry cup: vanilla icecream with hot cherries and whipped cream)	
(Kriekenbeker: vanilleijs met warme krieken en slagroom)	
(Coupe cerises: glace à la vanille avec cerises chaudes et crème fraîche)	
Eiskugeln je Bällchen	1,00 €
Vanille, Haselnuss, Schokolade, Erdbeere, Zitronensorbet	
(Icecream varieties: vanilla, nut, chocolate, strawberry, lemon sorbet)	
(Verschillende ijsbolletjes: vanille, hazelnoten, chocolade, aardbeien, lemon sorbet)	
(Variation de boules de glace: vanille, noisettes, chocolat, fraises, sorbets citron)	
Portion Sahne	0,50 €
(Portion whipped cream)	
(Extra portie slagroom)	
(Portion supplémentaire de crème fraîche)	