

GENUSSMOMENTE...

DAS KÜCHENTEAM VOM GRAFENWALD LÄDT
SIE EIN ZUR WUNDERBAREN SOMMERZEIT!

GRAVED LACHS mit Sahnemeerrettich und kleinem Kartoffel-Rösti	10,90 EUR
KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN mit sautierten Pfifferlingen	6,90 EUR
GEGRILLTES ZANDERFILET mit Pfifferlings-Risotto und einem kleinen bunten Salatteller	21,90 EUR
KALBSSTEAK MIT RAHMPIFFERLINGEN an Kartoffelkroketten und Brokkoli	26,50 EUR
PASSIONSFRUCHTPYRAMIDE auf Waldfruchtragout	7,50 EUR

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Intensive Aromen von gelben
und exotischen Früchten.
Noten von Ananas, Grapefruit
und Passionsfrucht. Perfekte
Balance und sehr extraktreich.

2019er

**Inurrieta Orchidea
Sauvignon Blanc**

0,2 l | 5,00 EUR
0,75 l | 18,50 EUR

VORSPEISEN



KLEINER ANTI-PASTITELLER

mit geröstetem Weißbrot und Salatbouquet

8,90 EUR



GEMÜSETERRINE

auf Linsen-Quinoasalat

9,90 EUR



DUETT VOM EIFELER ZIEGENKÄSE

auf einem Mosaik vom Bohnengemüse

10,90 EUR

CARPACCIO VOM RIND¹¹

mit Balsamicoglance, Olivenöl, Hartkäse
und mariniertem Rucola

11,90 EUR

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

mit bunter Einlage

5,20 EUR



TOMATENESSENZ

mit Grießnocke und frischen Kräutern

5,20 EUR



WINZERSCHAUMSÜPPCHEN

mit Brunnenkresse

6,90 EUR

FRISCHE SALATE



BULGURSALAT

mit Kichererbsen an einem Salatbouquet

9,90 EUR

CEASAR SALAT

mit Eisbergsalat, Hähnchenbrust, gehobeltem Hartkäse
und Parmesandressing

15,00 EUR

GROßER BUNTER SALATTELLER



- Mit mariniertem Fetakäse 13,50 EUR
- mit Eifeler Forellenfilet und Sahnemeerrettich^{3,8,11} 15,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit
Joghurt³, Balsamico^{3,4,11} oder Himbeer-Limettendressing.^{1,3,4,11}*

VEGETARISCH



FLAMMKUCHEN
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Rucola 10,90 EUR



FRITTATA VON GEMÜSE UND SÜßKARTOFFELN¹¹
an Salatgarnitur 12,50 EUR



TAGLIATELLE¹¹
mit Tomatensugo, geriebenem Hartkäse
und einem kleinen bunten Salatteller 13,00 EUR



VEGETARISCHER HAMBURGER
im Dinkelbrot mit Zwiebeln, Tomaten,
Gurken und Eisbergsalat, dazu Pommes frites 15,20 EUR

FISCHGERICHTE

FRISCHE EIFELER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART
aus der Fischzucht Vulkanforellenhof in Kradenbach
mit Mandelbutter, Gemüse der Saison und Kartoffeln 19,90 EUR

POCHIERTES FILET VOM KABELJAU
mit Weißweinsauce, glasierten Zuckerschoten
und Kräuterkartoffeln 20,50 EUR

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ¹¹ mit Pommes frites und einem kleinen bunten Salatteller	14,90 EUR
EIFELER RIESENHAMBURGER VOM RIND im Dinkelbrot mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat, dazu Pommes frites	14,90 EUR
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST mit Ratatouille und gebratenen Polentatalern	17,50 EUR
GEBRATENES KOTELETT VOM EIFELER LANDSCHWEIN ^{1,3,5} mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Bratkartoffeln	18,90 EUR
GEKOCHTES RINDFLEISCH ^{1,11} in Meerrettichsauce, mit Butterkartoffeln und Gurkensalat	19,90 EUR
RUMPSTEAK (200G) ^{1,3,5} mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und einem kleinen bunten Salatteller	26,00 EUR

DESSERT



VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE auf marinierten Erdbeeren und grünem Pfeffer	6,60 EUR
APFEL-TARTE-TATIN mit Vanilleeis und frischen Früchten	7,00 EUR
DESSERTVARIATION ^{1,3,4,6,11} mit Früchten der Saison	7,50 EUR

- ¹ Konservierungsstoff
- ² Geschmacksverstärker
- ³ Antioxidationsmittel
- ⁴ Farbstoff
- ⁵ Phosphat,
- ⁶ mit Süßungsmitteln
- ⁷ koffeinhaltig
- ⁸ chininhaltig
- ⁹ geschwärzt
- ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹¹ geschwefelt

