

Sommer im Ahrtal...

Suppen & Vorspeisen

Tomatensupe mit Mozzarella und Basilikumpesto **5,50**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsewürfeln **4,90**

Gebackener Ziegenkäse mit mediterranem Gemüse und Baguette **9,90**

Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln **7,50**

Salate & Vesper

Hering ruuud un wiiess mit Bratkartoffeln **10,50**

Großer bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust mit Ziegenkäse, Honig, Thymian **9,50**
9,90

Ahrtaler Krüstchen kleines Schnitzel auf Brot mit Käse, Gürkchen und Spiegelei, dazu Salat **9,90**

Schinkenplatte mit Brot und Butter **8,90**

Käsewürfel mit Oliven und Kirschtomaten **7,50**

Gemischte Ahrtaler Vesperplatte mit Brot und Butter **9,90**

Tagesgericht

Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Salat **16,90**

Hauptgerichte

Wildfrikadellen mit Thymianjus mit Bohnenkernen und Bratkartoffeln **12,90**

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinjus, Spitzkohl und Kartoffelstampf **15,50**

Hähnchen in Currysauce mit Brokkoli und Babytomaten auf Bandnudeln **14,90**

Rumpsteak vom Eifelrind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse **18,90**

“Himmel un Äd” Blutwurst mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelkompott **11,90**

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und buntem Salat **13,90**

Dessert

Brombeer-Aprikosen-Crumble mit Butterstreuseln und Vanilleeis **4,90**

Marinierte Erdbeeren mit Buttermilch-Zitroneneis und karamelisierten Kokoschips **5,50**

Unsere Gerichte können sie – soweit machbar – auch als kleinere Portion bestellen.

Wir behalten uns vor, für Beilagenänderungen bis zu 1,00 Euro Aufschlag zu berechnen.

Auf nach der EU-Gesetzgebung kennzeichnungspflichtige Allergene weisen wir auf einer gesonderten Karte hin.