

# Frühling lässt sein Blaues Band...

## Suppen & Vorspeisen

<b>Spargelcremesüppchen</b> mit Lachsstreifen	5,90
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen und Gemüswürfeln	5,50
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> mit mediterranem Gemüse, Baguette	9,90
<b>Drei Gemüsereibekuchen</b> dazu Kräuterquark	7,50
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Honig-Senf-Dipp, Salatbouquet und Baguette	7,90

## Salate & Vesper

<b>Bunter Salatteller</b> mit Himbeerdressing und <b>gebratener Hähnchenbrust</b>	<small>klein</small> 8,90 <small>normal</small> 11,90
oder <b>Ziegenkäse</b> , Honig und Thymian	<small>klein</small> 8,90 <small>normal</small> 11,90
<b>Ahrtaler Krüstchen</b> kleines Schnitzel auf Brot mit Käse, Gürkchen und Spiegelei, dazu Salat	10,50
<b>Schinkenplatte</b> mit Brot und Butter	8,90
<b>Käsewürfel</b> mit Oliven und Kirschtomaten	8,50
<b>Gemischte Ahrtaler Vesperplatte</b> mit Brot und Butter	9,90
Für 2 Personen	16,50

## Hauptgerichte

<b>Hähnchenbrust in Currysauce</b> mit Bandnudeln, grünem Spargel und Babytomaten	14,90
<b>Scheiben vom kalten Roastbeef</b> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	12,50
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> mit Burgundersauce, Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	16,50
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> , Rahmwirsing und Salzkartoffeln	15,50
<b>Gebratene Lachsschnitte</b> auf Spargelragout, Kartoffeln	16,50
<b>Rumpsteak vom Eifelrind</b> mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen	19,50
<b>“Himmel un Äd”</b> Blutwurst mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelkompott	11,90
<b>Schweineschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und buntem Salat	14,90
<b>Dessert</b>	
<b>Aprikosen-Crumble mit Butterstreuseln</b> dazu	4,90
Haselnusspralineeéeis	5,50
<b>Bread-Pudding</b> mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum	

Eine saisonale Auswahl an **Flammkuchen** finden Sie auf unserer Flammkuchenkarte.

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.



## Flammkuchenkarte



Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln

8,90

Flammkuchen „Kölsche Art“ mit Blutwurst,  
roten Zwiebeln und Apfelkompott

9,50

Flammkuchen mit Champignons,  
Speck und Zwiebeln

9,90

Flammkuchen mit Ziegenkäse und  
mediterranem Gemüse

9,90

Flammkuchen mit Grünem Spargel,  
Babytomaten, Pesto und Parmesan

10,50

Flammkuchen „Winzer Art“ mit Munsterkäse,  
roten Zwiebeln und Preiselbeeren

9,50

Flammkuchen „Flammer Max“ mit Baconstreifen,  
Spiegelei, Käse und Gürkchen

10,50

