

Ein guter Einstieg...

Tagessuppe Soup of the day / Soep van de dag	€ 2,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage Broth with garnish / Boullion met groente	€ 3,50
Fruchtige Tomatencremesuppe Tomato soup / Tomatencremesoep	€ 3,50
Forellencrèmesuppe 1 Cream of trout soup / Forelcrèmesoep	€ 4,00
Zwiebelsuppe mit EIFEL-Käse überbacken 1 French onion soup / Franse uiensoep	€ 4,00
Im Eifelschinken gebratener Ziegenkäse an Blattsalaten Baked goat cheese with ham and salad / Gebakken geetekaas met ham en salade	€ 6,50
Filet von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast ½ Smoked trout with horseradish / ½ gerookte forel met mierikswortelsaus	€ 7,50

Die Hitliste für Kinder

1 Bockwurst mit pommes frites 4 Sausage (Wiener) with french fries / 1 bockworst met pommes frites	€ 3,50
Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren & pommes frites Schnitzel with peas, carrots and fries / Varkenschnitzel met erwten en pommes frites	€ 5,50
2 Spiegeleier mit pommes frites und Apfelmus 2 fried eggs with french fries and applesauce / 2 spiegeleieren met frites en appelmoes	€ 3,50
Nudeln mit Rahmsauce und Tomatensalat Pasta with cream sauce / pasta met roomsaus	€ 3,50
Putenschnitzel mit pommes frites und Apfelmus Turkey Schnitzel with french fries / Kalkoenschnitzel met pommes frites	€ 5,50

Für den kleinen Hunger

Strammer Max mit 2 Spiegeleiern Bread with ham and topped with 2 fried eggs / Uitsmijter ham	€ 7,50
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat 2 German Fleischkäse with fried egg and potatoe-salad	€ 8,50
2 Bockwürstchen mit Kartoffelsalat oder pommes frites 4 2 Sausages (similar to Frankfurter of Wiener) with potato salad or french fries 2 bockworsten met aardappelsalade of pommes frites	€ 5,50
Schinkenomelette mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat Ham omelet with salt potatoes and mixed salad Omelet met ham, aardappelen en een gemengde salade	€ 7,90
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 3 Homemade pork knuckle (in jelly) with remouladen sauce and roasted potatoes Huisgemaakte ijsbeen-zult met remouladensaus, gebakken aardappelen en salade	€ 7,90
Toast „Hawaii“ – Der Klassiker Toast topped with ham, pineapples and melted cheese Tosti met Ham, Ananas en kaas	€ 7,50
Eifeler Bauernomelette mit gemischtem Salat Eifel farmers omelet with salad / Eifelse boernomelet met een salade	€ 8,50
Eifeler Mühlenbrot mit ... Eifel mill bread with.../ Eifels boerenbrood met...	
* Eifel-Premium-Schinken Smoked ham /gerookte beenham	€ 6,70
* Bärlauchgouda vom Hof Breit wild-garlic cheese /Berelook-Gouda	€ 6,70
* Eifeler Kochschinken cooked ham /gekookte beenham	€ 6,70
* Ziegenkäse vom Vulkanhof goat cheeses / geetekaas	€ 6,70
* Hausmacher Blut- und Leberwurst Blood- and liver sausage / bloed- en leverworst	€ 6,70
Heringsfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln Herring filet with salt potatoes / Haringfilet met aardappelen	€ 8,50

Kein Fleisch, Kein Fisch...

Omelette mit Champignons, Salzkartoffeln, gemischter Salat	€ 8,50
Omelet with mushrooms, salt potatoes, and mixed salad Omelet met champignons, aardappelen en een gemengde salade	
Gemüsepfanne der Saison mit Kartoffelrösti	€ 9,50
Pan of vegetables (in season) with swiss roesti (similar thicker hash browns) Een groentengerecht van het seizoen met Rösti (aardappelkoekjes)	
Kräuterpfannkuchen mit buntem Grillgemüse	€ 8,90
Pancake with herbs and grilled vegetables Pannenkoeken met kruiden en gegrilde groenten	
Gratinierter Nudelaufbau mit buntem Gemüse und Käsesauce	€ 9,50
Pasta casserole with mixed vegetables and cheese Sauce Noedelsoufflé met groenten en kaassaus	
Karottenschnitzel mit Tomatensauce, pommes frites und Salat	€ 9,90
Carrotschnitzel with tomatosauce, french fries and mixed Salad Wortelschnitzel met tomatensaus, pommes frites en een gemengde salade	

Salatvariationen

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum dressing	€ 7,50
Mozzarella with tomatoes and basil dressing Mozzarella met tomaten en basilikum dressing	
Großer Salatteller der Saison nach Art des Hauses	€ 8,50
Large house salad / Een grote gemengde salade	
Vegetarische Salatplatte der Saison	€ 8,50
Vegetarian salad / Vegetarische gemengde salade	
Blattsalate mit gebackenem Eifeler Ziegenkäse von der Vulkanhof Ziegenkäserei	€ 9,90
Garden salad with baked Eifel goat cheese / Bladsalade met gebacken geitenkaas	
Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	€ 9,90
Salad with fried turkey breast strips / Grote salade met gebraden kalkoenreepjes	
Großer Salatteller mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	€ 9,90
Salad with tuna, olives and onions / Salade met tonijn, oliven en uien	

Original Eifeler Döppekooche

Das Eifeler Leibgericht...

Original Eifel specialty: Doeppkekooche (Eifel Dialect) Doepppe = Pot Kooche = Cake
Originale eifelspecialiteit : Doeppkekooche (Eifel dialekt) Doepppe=Pan Kooche=Koek

... mit Rahmchampignons und bunten Salaten

...with mushrooms and salads / ...met gemengde salade

€ 8,50

... mit Eifel – Premium - Schinken und Salat

...with EIFEL-ham and salads / ... met EIFEL-Ham en salade

€ 9,50

... mit gebratenem Eifel - Speck und Salat

...with baked EIFEL-ham and salads / ... met gebakken EIFEL-Ham en salade

€ 9,50

... mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich und Salat

...with smoked trout filet and salads / met gerookte forellenfilets en salade

€ 9,90

Der Döppekoche ist ein Topfkuchen, der in der Eifel traditionell am Martinsabend im Anschluss an das Martinsfeuer gegessen wurde. Während in bürgerlichen Familien die teure Martinsgans auf den Tisch kam, gab es bei den "kleinen Leuten" Döppekooche.

Hergestellt wird er aus Kartoffelmasse, in die Gemüse, Ei & Zwiebeln untergemischt werden und die dann im Topf gebacken wird.

F(r)isch aus dem Mühlbach....

2 Filets von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Brot	€ 12,50
Smoked trout with horseradish / gerookte forel met mierikswortelsaus	
Forelle blau mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	€ 13,50
Blue trout (cooked) with melted butter, salt potatoes, and salad Blauwe forel met boterjus, aardappelen en een gemengde salade	
Forelle Müllerin Art mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln & Salat	€ 13,50
Trout "Muellerin" (fried) with melted butter, salt potatoes, and salad Forel „Müllerin Art“, aardappelen en een gemengde salade	
Kräuterforelle mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	€ 13,50
Fried Trout with herbs, melted butter, salt potatoes, and salad Forel met kruiden en boterjus, aardappelen en een gemengde salade	
Mandelforelle mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14,50
Baked trout with almond butter, salt potatoes, and salad Forel „Müllerin Art“ aardappelen, gemengde salade en gebakken amandelen	

Die besondere Empfehlung am Freitagabend **on friday evening / op vrijdag avond**

Wartezeit 20-30 Minuten / Waiting time 20-30 min / Bereidingsduur 20-30 minuten

Frische, warmgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Toast
Warm smoked trout with horseradish / warmgerookte forel met mierikswortelsaus
€ 13,50

...und aus entfernten Gewässern

Lachsfilet vom Grill mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln & Salat	€ 13,50
Grilled salmon filet with lemon butter, salt potatoes and salad Gegrilde zalm met citroenboter, aardappelen en salade	
Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln und Salat	€ 14,90
Grilled zanderfilet with leeks, Salt Potatoes & salad Zanderfilet met prei, aardappelen en salade	

Das Beste vom Eifel-Schwein

Unsere Schnitzelvariationen mit pommes frites und gemischtem Salat

Our schnitzelvariations with french fries and mixed Salad

Onze schnitzelvariaties met pommes frites en een gemengde salade

Schweineschnitzel Wiener Art Pork schnitzel / Varkensschnitzel	€ 9,90
Zigeunerschnitzel Schnitzel with paprika, tomatoe	€ 12,50
Rahmschnitzel Schnitzel with cream sauce / Schnitzel met roomsaus	€ 12,50
Bauernschnitzel Schnitzel with grilled onions / Boerenschnitzel met uien	€ 12,50
Jägerschnitzel Schnitzel with mushrooms	€ 12,50

**Gefülltes Schnweineschnitzel „Cordon Bleu“
mit Kroketten und gemischtem Salat** € 14,50

**Schweinemedallions mit würziger Pfeffersauce,
pommes frites und gemischtem Salat** € 14,50

Pork medallions with peppersauce, french fries and salad

Varkensmedaillons met peppersaus, pommes frites en salade

**Schweinesteak mit Schinken und Wittlicher Bärlauchgouda
überbacken, Gemüsevariationen und pommes frites** € 14,50

Pork Steak with ham and melted cheese, variety of vegetables and french fries

Varkenssteak overbakken met ham en kaas, groentenvariaties en pommes frites

Mühlenteller

**Schweinemedallions mit Rahmchampignons
und Käse überbacken, Kartoffelrösti und gemischtem Salat** € 14,50

Pork medallions with mushrooms and melted cheese, potato roesti and salad

Varkensmedaillons met champignons en kaas overbakken, Rösti en salade

Die Fleischgarantie

Rind- und Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich aus der Region vom
Eifelmetzger Zerfaß in Deudesfeld

Fleischspezialitäten nach Ihrem Geschmack

Putensteak mit warmen Früchten, Erbsen und Butterreis Turkey steak with warm fruits, peas, and butter rice Kalkoensteak met warme vruchten, erwten en rijst	€ 12,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit pommes frites und Salat Vienna schnitzel (veal), french fries, mixed salad Wiener schnitzel van het kalf, pommes frites en gemengde salade	€ 15,50
Gebratene Streifen vom Rinderfilet mit Champignons und Schmorgurken, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Beef filet gulash with potatoes and mixed salad / Runderfiletgulasch met aardappelen en salade	€ 16,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Meerrettich, pommes frites & gemischtem Salat Rumpsteak with herbsbutter ore horseradish french fries and mixed salad Biefstuk met kruidenboter of mierikswortel, pommes frites en salade	€ 16,50
Pfefferrumpsteak mit Grilltomate, Speckbohnenbündel, pommes frites und gemischter Salat Pepper-Rumpsteak with green beans, french fries and mixed salad Peperbiefstuk met grilltomaat, spekboontjes, pommes frites en een gemengde salade	€ 18,50
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Schmorzwiebeln, grünen Bohnen, pommes frites und gemischtem Salat Beef Filet Steak with herbsbutter, roasted onions, green beans, french fries and salad Biefstuk met kruidenboter, uien, sperziebonen, pommes frites en een gemengde salade	€ 22,50
Hirschgulasch nach Försterin Art mit Kroketten und Preiselbeer – Apfelkompott Deergulash „Försterin“ with croquettes and applepurée Hertengulasch met bosbessenkompot en kroketten	€ 13,50
Hirschsteak mit Sahnesauce, gefüllter Birne, Kroketten und Preiselbeer – Apfelkompott Deer Steak with cream sauce, filled pear and croquettes Hertenbiefstuk met roomsaus, een gevulde peer met bosbessenkompot, kroketten	€ 18,50

Hinweise

- 1 kann Glutamat enthalten
- 2 enthält Spuren von Senf und Sellerie
- 3 enthält Pökelsalz
- 4 enthält Phosphat