

SPEISEN

Gulaschsuppe	5,50 Euro
Mozzarella auf Tomate	7,50 Euro
Winzersülze mit Kartoffelsalat auf Krustenbrot	9,00 Euro
Wildschweinpatét mit Preiselbeeren auf Frühlingssalat mit frischem Eifeler Landbrot	11,50 Euro
Zwei Überbackener Camembert auf Schinken-Toast mit Preiselbeeren	8,50 Euro
Rotweinschinken auf frischem Krustenbrot und hausgemachten Kartoffelsalat	10,50 Euro
Flammkuchen Camembert mit Preiselbeeren	9,00 Euro
Flammkuchen Elsässer Art	8,50 Euro
Flammkuchen mit Räucherlachs	9,50 Euro
Bauers Hausplatte	13,00 Euro
Kleine Mettwurst, Käsewürfel, Triologie Blut-, Leber- und Sülzwurst mit rustikalem Brotkorb und frischem Nudelsalat	
Strammer Max auf Bauernbrot	9,00 Euro
Warmer Fleischkäse mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,00 Euro
Räucherlachs auf Toast mit Salatbouquet, Graved Senf und Meerrettichsahne	13,00 Euro groß 9,50 Euro klein
Gaumenfreude	13,00 Euro (1 Person)
Serranoschinken, Rotweinschinken, Chorizzoschinkensalami, Rotweinkäse, Bergkäse, Walnußkäse und Frischkäse mit Senfvariationen	19,50 Euro (2 Personen)
Salat Pute (Blattsalatvariation mit marinierten Putenstreifen)	13,00 Euro
Herbstlicher Salat mit Räucherlachs und gratiniertem Ziegenkäse	14,00 Euro
Auswahl verschiedener Tapas mit Brotkorb	12,50 Euro
Etwas Süßes zum Schluss	5,50 Euro
Blättereis Zabaione Eierlikör	

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anfrage im Restaurant.

Wir wünschen einen guten Appetit