

Lust zu Löffeln

Maritime Fischsuppe

leicht tomatisiert mit Einlage
von Fisch und Meeresfrüchten

8,40 €

Fruchtige Tomatensuppe

mit Ingwer & frischen Basilikum

6,50 €

Vorspeise

hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot

mit Oliven / Kräuterbutter / Knoblauch Dip

6,90 €

hausgebeizter Lachs

Wildkräutersalat / Apfel-Ingwer-Marmelade / Rösti

9,80 € klein

15,50 groß

Salat von der roten Bete

Äpfeln / Balsamico / Schafskäse / Sonnenblumenkerne

8,90 €

Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof (Gillenfeld)

mit frischen Kräutern & Walnüssen an Wildkräutersalat

9,60 €

Landhaus Spezialitäten

Rückensteak vom Schwein „Art der Wolfer Mönche „

aus der Fernsehreihe „Zum Landgenuss“ vom SWR

Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffel

17,70 €

Mariniertes Mosel - Trestersteak vom Schweinerücken

Kräuter / Trester / Wein / frisches Marktgemüse

17,20 €

Rückensteak vom Schwein mit Ziegenkäse „Peperoncino“

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Rösti

18,30 €

Filet vom Schwein an Kräuterseitlingen

Sahne / Zwiebeln / Kräuter / Röstis

20,50 €

gern gegessen

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Rotwein / Portwein / Wurzelgemüse / Süßkartoffelstampf

21,50 €

Rumpsteak an Whisky - Calvados - Jus

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Whisky / Calvados / Bratkartoffeln

23,80 €

Brust vom Eifeler Prachthahn auf Tagliatelle

Chutney von Tomaten / Auberginen / Zucchini / Staudensellerie / Paprika / Zwiebeln

16,80 €

Brust vom Eifeler Prachthahn an Kräuterseitling

Butter / Sahne / Kräuter / Röstis

17,30 €

 **aus der Pfanne.....** 

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenscheibe¹¹ dazu Pommes⁹

13,60 €

„Wolfer“ Champignonrahmschnitzel

Butterschmalz / Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch⁹ / Pommes⁹

16,80 €

Schweineschnitzel an Pfefferrahm

grünem Pfeffer / Cognac / Sahne / Pommes⁹

16,30 €

Cordon – Bleu vom Schwein

gekochter Schinken / Bergkäse / Bratkartoffeln / Hollandaise

17,30 €

Unser Schnitzelfleisch ist vom Schweinerücken und aus der Region

 **Fischgeflüster** 

Frisches Lachsfilet gebraten an Rieslingsahne

von Ingwer / Knoblauch / Thymian / Rosmarin auf Tagliatelle

18,80 €

in Olivenöl gebratenes Zanderfilet

Kartoffelgemüse / Thymian / Rosmarin

22,30 €

Gemüse 4,50 €

Bratkartoffeln 4,00 €

Tagliatelle 3,50 €

Pommes 3,80 €

Vegetarisch

Gemüselasagne Mediterran an Wildkräutersalat

Auberginen / Zucchini / Paprika / Tomaten

15,70 €

Gemüsecurry / Vegan

Kokosmilch / cremige Sauce / Mild und Fruchtig

15,70 €

hausgemachte Semmelknödel an Kräuterseitlingen

Sahne / Kräuter / Tomaten / Parmesan

15.00 €

Salatvariationen mit ...

Hähnchenbruststreifen	13,90 €
hausgebeiztem Lachs	15,50 €
kleiner Beilagensalat	3,90 €

Allergene Stoffe

Auf Wunsch können Sie gerne in unsere Allergen Karte einsehen.
Falls sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir beraten Sie gern.
Am Besten ist es jedoch, Sie sagen uns was Sie Essen dürfen und was wir zum gewünschten Gericht weg lassen sollen.

In unseren handwerklich produzierenden Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer Kreuzkontamination, daher können wir nicht generell ausschließen, dass Lebensmittel bzw. Produkte miteinander in Berührung kommen.

Alle Preise incl. MwSt. und Service

Inhaltstoffe:

¹ koffeinhaltig, ² Farbstoffe, ⁴ Konservierungsstoffe, ⁶ Süßstoffe, ⁹ Schwefel