

Lust zu Löffeln

Maritime Fischsuppe

leicht tomatisiert mit Einlage
von Fisch und Meeresfrüchten

9,30 €

Fruchtige Tomatensuppe

mit Ingwer & frischen Basilikum

6,90 €

Vorspeise

hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot (für 1 Person)

Knoblauch Dip

6,90 €

gefüllte Wiesenchampignons

Knoblauch Aioli / Hüttenkäse / Parmesan gebacken

11,50 €

geschmolzener Ziegenkäse aus dem Ofen mit Rote-Bete

Walnüsse / Honig / Wildkräutersalate / Baugette

14,80 €

gebackener Schafskäse

Oliven / Tomaten / milde Peperoni / Gartenkräuter / Olivenöl / Baugette

12,20 €

halbe Rauchforelle

Apfel-Ingwer - Marmelade / Sahnemerrettich / Wildkräutersalate / Hausbrot

12,90 €

Landhaus Spezialitäten

Rückensteak vom Schwein „Art der Wolfer Mönche „

aus der Fernsehreihe „Zum Landgenuss“ vom SWR

Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffel / Salate

22,70 €

Rückensteak vom Schwein

Kaspess - Knödel / Bärlauchbutter / frisches Marktgemüse

23,20 €

Filet vom Schwein an Kräuterseitlingen

Sahne / Zwiebeln / Kräuter / Röstis / Salate

24,50 €

gern gegessen

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Rotwein / Portwein / Wurzelgemüse / Semmelknödel

23,50 €

Rumpsteak an Whisky - Calvados – Jus (Rohgewicht ca. 230 g)

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Whisky / Calvados / Bratkartoffeln / Salate

29,50 €

Rumpsteak an Bärlauchbutter (Rohgewicht ca. 230 g)

Rosmarin / Thymian / Bratkartoffeln / Salate

28,30 €

Brust vom Eifeler Hähnchen auf Tagliatelle

Tomaten / Auberginen / Zucchini / Staudensellerie / Paprika / Zwiebeln

19,80 €

Brust vom Eifler Hähnchen mit Ziegenkäse „Peperoncino“

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Rösti / Salate

21,30 €

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenscheibe, dazu Pommes

15,20 €

„Wolfer“ Champignonraumschnitzel

Butterschmalz / Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch / Pommes

17,80 €

Cordon – Bleu vom Schwein

gekochter Schinken / Bergkäse / Bratkartoffeln / Hollandaise

18,80 €

 **Fischgeflüster** 

Frisches Lachsforellenfilet an Zitronen-Salbeibutter

Rote-Bete Knödel mit Ziegenkäsekern / Wildkräutersalate

24,90 €

in Olivenöl gebratenes Saiblingfilet

Rieslingsahne / Thymian / Rosmarin / Tagliatelle / Salate

25,30 €

Gemüse	4,50 €	Bratkartoffeln	4,50 €
Ketchup / Mayonnaise	0,50 €	Portion Pommes	4,00 €

Alle Preise incl. MwSt. und Service

Vegetarisch / Vegan

2 Semmelknödel an Kräuter-Seitlingen

Sahne / Kräuter / Tomaten / Parmesan / Wildkräuter

17,40 €

2 Spinatknödel

Salbeibutter / Parmesan / Wildkräutersalat

17,40 €

Gemüsecurry / Vegan

Kokosmilch / cremige Sauce / Mild und Fruchtig / Veganen Semmelknödel

18,70 €

Veganes Knusperschnitzel (auf Weizenbasis)

Paniert mit Cornflakes / Pommes / mit Zitrone

15,80 €

mit Fruchtiger Currysauce mit Gemüse / Pommes

18,40 €

kleiner Beilagensalat 3,90 €

Salatvariationen mit ...

Blattsalate / Tomaten / Radieschen / Paprika / Mais / Brotkorb

großer Salatteller 12,50 €

+ Hähnchenbruststreifen 5,50 €

+ halbe Rauch Forelle 6,20 €

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