

Lust zu Löffeln

frische Tomatensuppe

leicht karamelisiert / hauch Knoblauch

6,50 €

Gulaschsuppe würzig

Paprika / Gemüsewürfel / geröstete Fleischstückchen

7,90 €

Vorspeise

hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot

Knoblauch Kräuter Dip

6,90 €

Dreierlei auf einer alten Fassdaube angerichtet (Brotkorb)

Ziegencreme mit Honig und Nüssen / Mini Süppchen des Tages / gebeizter Lachs Apfel Ingwer

13,50 €

oder

Wildschweinschinken Beerensenf / Mini Süppchen des Tages / Wildsalami Apfel Ingwer

15,50 €

in Rote Bete hausgebeizter Lachs

Salatbouquet / Apfel-Ingwer - Meerrettich

15,90 €

Landhaus Spezialitäten

Rückensteak vom Schwein „Art der Wolfer Mönche „

aus der Fernsehreihe „ zum Landgenuss „ vom SWR

Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffel / Salate

24,70 €

Brust vom Eifler Hähnchen mit Ziegenkäse „Peperoncino“

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Tagliatelle / Salate

23,80 €

Kalbfleischbällchen an cremiger Kapernsauce

Sahne / Zwiebeln / Kräuter / Kartoffeln / Salate

22,90 €

 **gern gegessen** 

geschmorte Ochsenbacke

Portwein -Jus / Karotte / Sellerie / Bratkartoffeln

25,90 €

Rumpsteak an Whisky - Portwein - Jus

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

29,90 €

Brust vom Eifeler Hähnen auf Tagliatelle

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

21,80 €

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenscheibe¹¹ Pommes⁹

15.60 €

„Wolfer“ Champignonrahmschnitzel

Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch⁹ / Pommes⁹

18,80 €

Cordon – Bleu vom Schwein

Metzgerschinken /würziger Bergkäse / Bratkartoffeln / Preiselbeeren

19,80 €

gebratenes Schweinefilet

Champignonrahm / Pfannengemüse / Tagliatelle

24,80 €

 **Fischgeflüster** 

Lachsfilet gebraten mit frischen Kräutern parfümiert

Kartoffeln / Pfannengemüse / Kräutersahne

25,20 €

Knoblauch Tagliatelle mit 6 gebratenen Garnelen

Kräuter/ Olivenöl / Parmesan

23,20 €

Vegetarisch / Vegan

Gemüsecurry / Vegan

Kokosmilch / cremige Sauce / Mild und Fruchtig / Tagliatelle
19,70 €

Veganes Knusperschnitzel (auf Weizenbasis)

paniert mit Cornflakes / Pommes / Zitronen
16,80 €

2 Spinatknödel mit Käsekern (Vegetarisch)

Parmesan / Salatbouquet / Salbeibutter
20,50 €

Gemüselasagne mediterran (Vegetarisch)

Aubergine / Zucchini / Paprika / Tomate / Salatbouquet
19,80 €

Blattsalatvariationen mit....

Hähnchenbruststreifen	17,80 €
hausgebeizter Lachs	19,50 €
kleiner Beilagensalat	4,80 €

Gemüse	5,50 €
Majo / Ketschup	0,80 €

Bratkartoffeln	5,00 €
Pommes	4,50 €

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

Inhaltsstoffe:

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

frische Spargelcremesuppe

6,80 €

gebratene Lammhüfte an Knoblauch- Jus

Grüner Spargel / Rösti

29,60 €

frischer Stangenspargel mit Weinsauce oder zerlassener Butter, Kartoffeln

21,80 €

frischer Stangenspargel mit gebratenen Schweineschnitzel

mit Weinsauce oder zerlassener Butter, dazu Kartoffeln

27,90 €

frischer Stangenspargel mit in Olivenöl gebratenen Lachsfilet

mit Weinsauce oder zerlassener Butter, dazu Kartoffeln

28,90 €

frischer Stangenspargel mit gekochtem Metzgerschinken

mit Weinsauce oder zerlassener Butter, dazu Kartoffeln

25,90 €

frischer Stangenspargel mit gebratener Hähnchenbrust

mit Weinsauce oder zerlassener Butter, dazu Kartoffeln

27,90 €

frischer Stangenspargel mit gebratenem Rumpsteak

mit Weinsauce oder zerlassener Butter, dazu Kartoffeln

36,50 €