



## Suppen

**Zwiebelsuppe** mit Weißwein verfeinert (c,i,1) **5,50 €**

## Speisen

**Flammkuchen „Elsässer-Art“** **10,00 €**

Crème-Fraîche, Zwiebeln, Rauchfleisch, Käse (a,e,k,1)

**Flammkuchen „vegetarisch“** **10,00 €**

Crème-Fraîche, Paprika, Oliven, Zwiebeln (a,e,k,1,10)

**Flammkuchen „Ziegenkäse“** **12,00 €**

Crème-Fraîche, Ziegenkäse, Honig, Paprika, Oliven, Zwiebeln (a,e,k,1,10)

**Gebratene Maultaschen mit Gemüsefüllung** **15,00 €**

dazu geröstete Zwiebeln, Salatbeilage, Apfelmus (a,c,d,k,1,6)

**Winzertapas auf der Schieferplatte** **20,00 €**

Chorizo Salami, Serrano Schinken, Käseauswahl, Feigensenf  
Pflaumen im Speckmantel, Oliven (für 2-4 Personen) (a,d,e,k,1,10)

**Käsehäppchen** **14,50 €**

würzige Käseauswahl mit Oliven, Trauben und Feigensenf (a,d,e,k,1,10)

**Salatteller** **15,00 €**

mit gegrillten Roastbeef-Streifen (a,c,d,e)



## Unsere Gerichte vom offenen Rebholzgrill

### **Spare Ribs mit Dip**

**22,50 €**

gegrillte Schweinerippchen mit buntem Beilagensalat  
und hausgemachtem Kartoffel-Selleriesalat (a,c,d,e,k)

### **Deutschherrenhof-Steak vom Eifel Schwein**

**17,00 €**

mit buntem Beilagensalat  
und hausgemachtem Kartoffel-Selleriesalat (a,c,d,e,k)

### **Abgehangenes Rumpsteak**

**25,00 €**

mit Sahnemeerrettich und Kräuterbutter  
mit buntem Beilagensalat  
und hausgemachtem Kartoffel-Selleriesalat (a,c,d,e,k)

### **Zwiebelrostbraten**

**27,00 €**

Abgehangenes Rumpsteak mit Zwiebeln  
dazu bunter Beilagensalat und  
hausgemachter Kartoffel-Selleriesalat (a,c,d,e,k)

### **Pfeffersteak**

**27,00 €**

Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Sauce Bernaise,  
mit buntem Beilagensalat und Kartoffelrösti (a,c,d,e,k,6)



## Desserts

**Flammkuchen „Süß & verführerisch“** **10,00 €**  
mit Apfelscheiben, Rosinen und Zimt-Zucker<sub>(a,e,k)</sub>

**Gemischtes Eis** **5,00 €**  
3 Kugeln<sub>(k,4)</sub>

**Gemischtes Eis mit Sahne** **5,50 €**  
3 Kugeln<sub>(k,4)</sub>

**Eierlikörbecher** **6,50 €**  
Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne<sub>(e,k)</sub>

Allergenkennzeichnung:

a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)  
b) Schalenfrüchte  
c) Sellerie  
d) Senf

e) Eier  
f) Fische  
g) Sesamsamen  
h) Erdnüsse

i) Sojabohnen  
j) Weichtiere  
k) Milch  
s) SO<sub>2</sub> (Sulfite)

Zusatzstoffe:

1) Konserviert  
2) Antioxidationsmittel  
3) Stabilisator  
10) geschwärzt

4) mit Farbstoff  
5) Koffeinhaltig  
6) Säuerungsmittel

7) Enthält Phenylalanin  
8) Phosphat  
9) Süßungsmittel