

Aperitif

Kleine Sünde

Weinbergspfirsichlikör | Rieslingsekt 6,00 €

Lillet Berry

Lillet Blanc | Wild Berry | rote Früchte 5,80 €

Rosato Mio

Rosato Mio | Prosecco | Basilikum 5,80 €

Campari Orange

Campari | Orangensaft 5,50 €

kleines Vorweg

Bruschetta von der Fleischtomate

gegrilltes Brot | Zwiebeln | Knoblauch | Parmesan
4,90 €

frittierte Gemüse Ecken

Süß-Scharfe-Mango-Sauce
5,80 €

leckere Vorspeisen

gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat

Kirschen | gerösteten Nüssen | Sauerrahmdressing
9,80 €

Krabbenscocktail Klassik

Toast | Orangenbutter | Wildkräuter
9,80 €

Oma Gretchens Rinderkraftbrühe

selbstgemachten Markklößchen | Gemüswürfel
4,90 €

feines vom Metzger

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites | gemischter Salat 17,90 €

Rinderfilet Geschnetzeltes Stroganoff vom Charolais Rind

Champignons | grüner Pfeffer | Gurken

hausgemachte Spätzle | Zwiebeln | gemischter Salat 19,80 €

geschmorte Schweinebäckchen

Röstzwiebeln | Möhregemüse | Erdapfelpüree 15,90 €

Cordon Bleu vom Eifelschwein

französische Erbsen | Pommes 17,80 €

Kalbsgeschnetzeltes

hausgemachte Spätzle | Röstzwiebeln | Salat 18,80 €

aus Fluss & Meer

gebratener Kabeljau

Pfannengemüse | Thymiankartoffeln | Tomatensalsa 18,50 €

gebackene Forelle „Müllerin“

Petersilienkartoffeln | Mandelbutter | Salat 15,90 €

norwegischer Lachs im Beefeier gegrillt

Ofengemüse | Quarkdip | Folienkartoffel 19,50 €

köstliche Nudeln

selbstgemachte Kartoffel - Lauch - Ravioli

Kräuter – Frischkäse – Soße | kleiner Salat

14,80 €

Glutenfreie Penne

wahlweise mit Pilzrahmsauce oder Rieslingrahm 11,80 €

fantastisches aus dem Beef

**Unsere Gerichte aus dem Beef servieren wir mit
Backofengemüse der Saison | Kräuterbutter | Pommes
Steaks haben bei uns mindestens 260 g**

Rib Eye vom Simmentaler Rind aus der Eifel 23,50 €

Filetsteak vom Charolais Rind aus der Eifel 26,80 €

Surf and Turf Garnelen aus dem Wildfang + 6,00 €

Schweinekotelett vom glücklichen Hambornschwein 17,80 €

Gerne können Sie eine Beilage austauschen:

Selleriepüree

Eifeler Folienkartoffel

Pommes Deluxe mit Trüffelöl und Parmesan

selbstgemachte Krokette

je 1,50€

kleiner gemischter Salat 2,00 €

feine Soßen zu Ihrem Gericht

BBQ Salsa, Jalapeno Senf oder Sauerrahm

je 1,50€

Fritz Burger

Pulled Brisket Burger

gezapfte Rinderbrust, geräuchert und 36 Stunden gegart

Farmersalat | frische Zwiebeln | Essiggurke | Cheddar-Käse | Tomatensalsa | dicke Pommes

13,80€

50/50 Burger

Rindfleisch und Schweinefleisch vom Eifelrind und Hambornschwein

Tomate | Avocado | Chillicreme | geschmorten Zwiebeln | dicke Pommes

13,80€

Pfifferling Vorspeisen

gebratene Pfifferlinge auf gerösteter Kartoffelschrippe (Kartoffelbrot)

feiner Salat | Wildschinken | Sauerrahm

11,50 €

Pfifferlingrahmsuppe

Jus Kringel | Petersilienwurzelchips

6,80 €

Pfifferling Hauptgänge

Penne mit gebratenen Pfifferlingen

Parmesan | Rucola | gegrillte Tomate 14,90 €

gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Kalbrahmsoße

Tomaten – Gurkensalat | Toast | Butter 12,80 €

gebratene Pfifferlinge mit feiner Speck-Zwiebelsoße

Salat im Brickteig | in Butter geschwenkte Tagliatellini 14,90 €

Zu Ihrem Pfifferling Gericht servieren wir Ihnen gerne

* Omelette 5,50 €

* gebratenen Lachs aus Norwegen 9,80 €

* geschmorte Schweinebäckchen 6,80 €

* Kalbsschnitzel 8,80 €

* Filetsteak vom Charolais Rind aus der Eifel 14,80 €



zauberhaftes aus der Zuckerküche

Miriam´s Schoko Crush

Schokoladenkuchen | Schokoladenmousse | Schokoladeneis
weiße Schokoladen-Karamell-Soße 8,80 €

Vollmilch – Vanille – Crème Brûlée

hausgemachtes Maracujaeis | Baiser Drops 7,80 €

Erdbeertiramisu

Mascarponecreme | Apfelcrumble 6,80 €

feines zum Abschluss

1992er Beerenauslese

Zeller Schwarze Katz, Burglay-Felsen
edelsüß 0,375l 32,00€

Edelbrände aus dem Zeller Moseltal

Weinbergspfirsich, Mirabelle, Williams und Tresterbrand
0,2cl 3,80€

30 Jahre alte Brände vom Uropa Fritz

Kirsche, Pflaume, Trester, Hefe
0,2cl 4,20€

