



EIFELHOTEL FRONHOF

Tel: 06522/9337117

Speisekarte

Suppen

Kartoffel-Lauch-Suppe mit verschiedenen Leckereien Croûtons/Lauchzwiebeln/Speck	5,80
Pikante hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Brot	5,80
Geflügelkraftbrühe mit Grießnocken und Gemüsestreifen	5,80

Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse-Kräuterfüllung in Nussbutter und frisch gehobeltem Parmesan	7,50
Räucherlachs auf Buchweizentaler, nach Art des Hauses mit Kräuter Schmand	11,50
Gebackener Camembert mit Blätterteig-Preiselbeer-Praline	7,50
Carpaccio von der roten Beete fein mariniert mit Olivenöl/Salz und Pfeffer aus der Mühle und frisch gehobeltem Parmesan	8,50
Würzige lauwarme Quiche auf der Schieferplatte mit Salatbouquet	8,50

Salatteller

Salat nach Bauern Art mit Speck, Bratkartoffeln und Spiegelei	12,50
Fronhofsalat mit in Pernod flambierten Garnelen (5 Stück)	17,50
Südeifelsalat mit gebratener Hähnchenbrust	14,50
Großer gemischter Salat mit Buchweizentaler	13,90

Hauptgerichte

Bei Gerichten mit * können die Beilagen Pommes, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kroketten sowie gemischter Salat oder Gemüse gewählt werden

Original Wiener Schnitzel vom Kalb* mit seiner Garnitur Zitronenscheibe, Sardellen und Kapern	17,50
Cordon bleu vom Kalb* mit Champignonrahmsauce	19,90
Haushofmeister Rumpsteak -250gr.* mit Kräuterbutter nach eigenem Rezept	24,50
Rumpsteak Madagaskar -250 gr.* mit Pfefferrahmsauce	24,50
Reuters Rumpsteak -250 gr. mit Kräuterbutter, Spiegelei, Salat und Salzkartoffeln	24,50
Paniertes Schnitzel vom Eifeler Strohschwein* mit Champignonrahmsauce	15,80
Deftiges Landhausschnitzel* mit Röstzwiebeln, Speckstreifen und Biersauce	16,80
Schweizer Schnitzel* mit Pfirsich und Käsesauce überbacken	15,80

Rinderrouladen nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	15,50
Königinpastete nach Art des Hauses* Im Blätterteig	14,80
Eifeler Bauernsülze mit Remouladensoße, Beilagen Salat und Bratkartoffeln	13,50
Schweinefilet im Speckmantel* mit Pfefferrahmsoße	17,50
Hausgemachte Frikadellen in Köstritzer Biersoße mit Beilagen Salat und Bratkartoffeln	11,50
Knuspriger Backfisch mit Remouladensoße mit Beilagen Salat und Salzkartoffeln	14,50
Vegetarische Tagliatelle-Pfanne mit Feta-Käse und Rucola-Pesto	14,80
Reibekuchen gratiniert mit Käsesoße (vegetarisch)	13,50
Buchweizentaler (3 Stück) mit ZucchiniGemüse und veganem Kürbis-Pesto	13,50
Spaghetti aglio e olio mit roten Chilischoten und geriebenem Parmesan	11,50
Spaghetti aglio e olio mit flambierten Garnelen (5 Stück) roten Chilischoten und geriebenem Parmesan	16,90

Kindergerichte

Captain Nemo 4 Fischstäbchen mit Pommes	7,90
Schnitzel für die halbe Portion mit Pommes, Mayo und Ketchup	9,50
Portion Bratkartoffeln mit Spiegelei	5,80

Desserts

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis und Sahne	6,50
Käseküchlein Mit Schokoeis und Sahne	6,50
Affogato, der kleine Italiener Espresso mit Vanilleeis und seinem Gebäck	5,20
Dame blanche Surprise Vanilleeis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne	7,50
Walnussbecher Walnuss Eis, Eierlikör, geröstete Walnusskerne, Schlagsahne	6,90
Dessertvariation (lassen Sie sich überraschen!)	7,50

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden bei uns und sollte etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, bitte sprechen Sie uns gerne an!

Alle **Hauptspeisen** können gerne auch zum Mitnehmen bestellt werden.

Getränkekarte

Warme Getränke

Kaffee aus dem Hause Mondo del Café. Bei uns erhalten Sie eine Mischung aus südamerikanischen Cafés vereinigt mit der Kraft Indonesiens, die ihrem Namen wirklich alle Ehre macht.

Kaffee	2,20
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,10
Espresso doppelt	3,90
Heiße Schokolade	3,20
Tee (verschiedene Sorten)	2,10
Tee mit Rum	3,70

Biere

Bitburger Premium Pils frisch vom Fass	
0,2l	1,90
0,3l	2,50
0,5l	3,60
Bitburger Stubi	2,20
Bitburger Alkoholfrei 0,0 % eine perfekte Erfrischung – alkoholfrei und isotonisch	
Bitburger 0,0% 0,33l	2,70
Radler 0,0% 0,33l	2,70
Grapefruit 0,0% 0,33l	2,70
Weizenbier vom Fass	
Benediktiner 0,3l naturtrüb	3,10
Benediktiner 0,5l naturtrüb	4,50
Benediktiner alkoholfrei	
Flasche 0,5l	4,50

Soft-Getränke

Afri Cola, Mirinda Limo, 7 Up, Rhodius Sprudel	
0,2l	1,90
0,3l	2,30
0,5l	4,20
Coca Cola 0,2l Flasche	2,40
Gerolsteiner Sprudel/ Naturell/ Medium	
0,25l Flasche	2,40
0,75l Flasche	6,50
Säfte	
Granini Orangen Saft, Pink Grapefruit	
0,2l	2,50
0,3l	3,00

Mix Getränke

Jack Daniels mit Cola	5,50
Cognac mix	5,50
Gin Tonic	6,50
Amaretto/ Apfelsaft	5,50
Passoá	5,50

Aperitifs

Martini bianco 4cl	3,50
Sherry medium oder dry 5cl	4,50
Campari pur 4cl	4,50
Campari mit O-Saft	5,50
Aperol Spritz	5,50
Aperitivo Rosato	5,50
Lillet Wild Berry	5,50

Spiritosen

Obstler 2cl	2,20
Eifeler Williams Christ 2cl	3,50
Eifeler Mirabelle 2cl	3,50
Eifeler Nelches Birne 2cl	4,50
Likör Weinberg Pfirsich 2cl	2,80
Baileys 4cl	3,50

Ramazotti 4cl	3,50
Jägermeister 4cl	3,50
Asbach Uralt 4cl	4,50
Remy martin VSOP Cognac 4cl	7,50

Whiskey

Jack Daniels 4cl	5,50
Johnnie Walker 4cl	5,50
Dimpel 4cl	7,50
Chivas Regal 4cl	7,50
Glenfiddich 4cl	7,50
Jameson 4cl	7,50

Weine

Weißweine

<u>Weingut Metzger</u>	
Weißburgunder 0,75l	18,50
Grauburgunder 0,75l	18,50

<u>Weingut Schnitzler</u>	
Riesling trocken	
0,25l	5,40
0,75l	17,50
Riesling Spätlese	
0,25l	5,40
0,75l	17,50
Weißburgunder	
0,25l	5,40
0,75l	17,50
Grauburgunder	
0,25l	5,40
0,75l	17,50

Roséweine

Weingut Knipser
„Clarette“ 0,75l 24,50

Weingut Schnitzler
0,25l 4,80
0,75l 16,50

Rotweine

Los Pagos Chile-Valle Central Cabernet Sauvignon
0,25l 4,50
0,50l 8,00
Regent 0,75l 22,50
Regent Barrique 0,75l 28,00
Trio Cabernet Sauvignon 0,75l 28,00
Marques de casa concha 0,75l 48,00
Châteauneuf- du Pape 2016 0,75l 75,00
Barolo 2014 Enrico Serafino 0,75l 95,00

Sekt

Mumm & Co trocken 0,1l 3,90
Schnitzler Riesling Winzersekt 0,75l 29,50
Veuve Clicquot 075l 75,00
Moët Chandon 0,75l 75,00