BIERE FRISCH VOM FASS

Bitburger Premium Pils	0,2 l	2,20
Bitburger Premium Pils	0,3 l	2,70
Bitburger Premium Pils	0,5 l	3,90
Benediktiner Weissbier naturtrüb	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell, Medium, Sprudel	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,80
Afri-Cola[1,2,4]**, Mirinda-Limo**[1,2]**, 7 up**[1,2]**,**		
Rhodius Mineralwasser	0,2 l	2,20
	0,3 l	2,60
	0,5 l	4,50

SÄFTE

Granini Orangen Saft	0,2 l	2,70
	0,3 l	3,20
Granini Pink Grapefruit	0,2 l	2,70
	0,3 l	3,20

APERITIFS

Martini bianco	4 cl	4,00
Sherry medium o. dry	5 cl	4,50
Campari pur[1]	4 cl	4,50
Campari[1] **mit O-Saft**		5,50
Aperol Spritz		6,80
Aperitivo Rosato		6,80
Lillet Wild Berry		6,80

SEKT

Mumm & Co. Trocken	0,1 l	3,90
Riesling Winzersekt, Weingut Schnitzler	0,75 l	29,50

FLASCHENBIERE

Bitburger Stubbi	0,33 l	2,40
Bitburger 0,0%	0,33 l	2,90
Bitburger 0,0% Radler	0,33 l	2,90
Bitburger 0,0% Grapefruit	0,33 l	2,90
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,70

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl	2,40
Eifeler Williams Christ	2 cl	3,90
Eifeler Mirabelle	2 cl	3,90
Eifeler Nelches Birne	2 cl	4,80
Weinberg-Pfirsich-Likör	2 cl	3,00
Baileys	4 cl	4,00
Ramazzotti	4 cl	4,00
Jägermeister	4 cl	4,00
Asbach Uralt	4 cl	4,00
Remy Martin VSOP	4 cl	7,50

WHISKEY

Jack Daniel's	4 cl	5,50
Johnnie Walker	4 cl	5,50
Dimple	4 cl	7,50
Chivas Regal	4 cl	7,50
Glenfiddich	4 cl	7,50
Jameson	4 cl	7,50

MIX-GETRÄNKE

Jack Daniel's mit Cola[1,2,4]	5,50
Cognac-Mix	5,50
Gin Tonic[5]	6,50
Amaretto-Apfelsaft	5,50
Passoã	5,50

Bitte ein Bit

HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Gasthaus ist ein Ort mit Tradition. Bereits 1925 von Peter Göbel eröffnet, wurde es in drei Generationen – zuletzt von Klaus Göbel – bis 1998 in der Familie weitergeführt. Ländlicher Eifelflair mit modernem Zeitgeist und familiärer Atmosphäre – treffender könnten wir unser Hotel nicht beschreiben.

EIFELHOTEL
— fronhof —

Im Fronhof 12-16 · 54675 Mettendorf
Telefon: +49 6522 933 7117
info@eifelhotel-fronhof.de · www.eifelhotel-fronhof.de

Benediktiner Weissbräu

Bitte ein Bit
Bitburger

Allergene: A) glutenhaltig, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Milch, F) Sellerie, G) Senf, H) Schwefeldioxid/Sulfite
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) coffeinhaltig, 5) chininhaltig

EIFELHOTEL
— fronhof —

SPEISEN & GETRÄNKE

www.eifelhotel-fronhof.de

SUPPEN

	Euro
Kartoffel-Lauch-Suppe[E,F]	5,80
Tomatensuppe mit Shrimps und Pernod[B,E]	6,50
Tagessuppe	5,80

VORSPEISEN

Raviolivariation mit verschiedenen Füllungen[A,C,E]
in Nussbutter, dazu Parmesanblätter aus Italien 8,50

Räucherlachsrose[A,C,D]
auf frischem Kartoffelstroh-Taler und Kräuterschmand 11,50

Tomatenscheiben mit feinem italienischem Mozzarella[E]
dazu frisches Basilikumpesto und Balsamicoessig 8,80

SALATTELLER

Bunte saisonale Salatvariation[E]
- mit Spiegelei und Speckkartoffeln 14,50
- mit frisch gebratener Hähnchenbrust 15,50
- mit Riesengarnelen[B], in Pernod flambiert 19,50

NUDELN

Tagliatelle[A,C,E]
- in Knoblauch und Chilischote 12,50
- mit gebratenem Fetakäse und pikantem Pesto 14,80
- mit Hackfleisch-Tomaten-Soße und Parmesanblättern 15,50
- in Knoblauch gebratene Garnelen mit Chilischote 17,80

VOM FISCH

Backfisch in Knusperhülle dazu Sauce Remoulade[A,C,D,E,G] 14,80

Gebratener Zander mit Dill-Weißweinsoße[D] 18,50

Achten Sie auch auf unsere
EMPFEHLUNGEN

VOM KALB

Original Wiener Schnitzel[A,C,D,E]
mit Zitrone, Sardellen und Kapern 18,50

Cordon Bleu[A,C,E] mit Champignonrahmsoße 19,90

VOM RIND

Rumpsteak, 250 g
- mit Kräuterbutter 24,50
- mit Pfeffersoße 25,50
- „nach Reuters Art“ mit Spiegelei 26,50

VOM SCHWEIN

Schweinefilet im Speckmantel
dazu pikante Rahmsoße mit grünem Pfeffer 18,20

Paniertes Schweineschnitzel[A,C,E]
- mit Champignonrahmsoße 16,50
- mit Röstzwiebeln, Speckstreifen und Biersoße 17,50
- mit Hackfleisch-Tomaten-Soße und Käse überbacken 17,80

Zu allen Hauptgerichen wahlweise:
· Pommes frites · Salzkartoffeln · Bratkartoffeln · Kroketten · Wedges · Salatteller · oder saisonales Gemüse

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Bratkartoffeln mit Spiegelei[C] 6,30

5 Chickenwings mit Pommes frites und süß-saurer Soße 8,50

Kleines Schweineschnitzel[A,C,E] mit Pommes frites, Ketchup oder Mayo 10,50

ZUM NACHTISCH

Affogato[E]**, der kleine Italiener:** Espresso mit Vanilleeis und Gebäck 5,50

Gemischte Eisvariation[C,E] mit Sahnehaube 6,30

Heißer Apfelstrudel[A,C,E] mit Vanilleeis und Sahne 6,50

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern[A,C,E]
dazu Eis und Sahnehaube 7,00

hausgemachte Crème brûlée[C,E]
mit braunem Zucker gebrannt und Fruchtsorbet 7,50

WARME GETRÄNKE

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

Kaffee	2,40
Cappuccino[E]	2,90
Milchkaffee[E]	2,90
Latte Macchiato[E]	3,40
Espresso	2,10
Espresso doppelt	3,90
Tee (verschiedene Sorten)	2,10

WEINE

WEISSWEIN[H]

Weingut Schnitzler		
Riesling, trocken	0,25 l	5,40
	0,75 l	17,50
Riesling, Spätlese	0,25 l	6,40
	0,75 l	19,50
Weißburgunder	0,25 l	5,40
	0,75 l	17,50
Grauburgunder	0,25 l	5,40
	0,75 l	17,50
Weingut Metzger		
Weißburgunder	0,75 l	21,50
Grauburgunder	0,75 l	21,50

APFELWEIN[H, 3]

Viez im Porz	0,4 l	2,90
Rothbaum Cider	2 cl	6,20
mit Apfelstückchen	0,75 l	25,50

ROSÉWEINE[H]

Weingut Schnitzler	0,25 l	4,80
	0,75 l	16,50
Weingut Knipser		
„Clarette“	0,75 l	26,50

ROTWEINE[H]

Los Pagos Chile,		
Cabernet Sauvignon	0,25 l	4,80
	0,5 l	8,50
Regent	0,75 l	24,50
Regent Barrique	0,75 l	29,00
Trio Cabernet Sauvignon	0,75 l	29,00
Marques de casa concha	0,75 l	48,00
Châteauneuf-du-Pape 2016	0,75 l	75,00