

• • •
E I F E L H O T E L
— *fronhof* —

UNSERE SAISONKARTE

Speisekarte für März 2022

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Speckwürfeln, Lauchzwiebelringen und Brot Croutons

5,80 €

Hausgemachte Ravioli

mit gebräunter Butter, Parmesan und Kirschtomaten

8,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola und Wildkräutern

9,80 €

Sportlersalat mit gebratener Hähnchenbrust,

schwarzen Oliven und Gemüsemais

15,50 €

Bunter Salatteller

mit in Pernod flambierten Garnelen

19,50 €

Tagliatelle mit in Knoblauch-Olivenöl gebratenen Garnelen,

flambiert mit Pernod

17,80 €

Tagliatelle in Knoblauch-Olivenöl

12,50 €

Gebratenes Zanderfilet in Weißwein-Senfsoße

18,50 €

. . .
E I F E L H O T E L
— Fronhof —

UNSERE SAISONKARTE

Speisekarte für März 2022

Rinderfilet in Rotweinsauce	180 gr.	29,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	250 gr.	24,50 €
Rumpsteak Madagaskar, Pfefferrahmsauce	250 gr.	25,50 €

Braumeisterschnitzel mit Biersauce, Schmorzwiebeln und Bacon		17,50 €
Schnitzel mit Champignonrahmsauce		16,50 €
Schweizer Schnitzel mit Käsesauce überbacken und heißem Pfirsich		16,50 €

Zu allen Hauptgerichten Beilagen Salat
und wahlweise:
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln.

Dessertvariation Fronhof, Dreierlei Süßes mit Sahne		7,80 €
Walnussbecher mit Eierlikör, gerösteten Walnüssen und Sahne		6,80 €
Hausgemachte Crème brûlée mit braunem Zucker gebrannt und Fruchtsorbet		7,50 €
Affogato, der kleine Italiener, Espresso mit Vanilleeis und Gebäck		5,50 €