

BEILAGEN / INFO

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten:

Beilagen Salat oder unser hausgemachtes Grillgemüse und Pommes frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Jede weitere Beilagen Bestellung: 3,50 €

Bitte beachten Sie, dass wir eine separate Karte mit Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, die Ihnen unser Service-Team gerne zur Verfügung stellt.



UNSERE KINDERKARTE

- Mini-Schnitzel** 9,50 €
Ein knusprig gebratenes Puten- oder Schweineschnitzel mit Pommes und Mayo / Ketchup
- Hausgemachte Hähnchennuggets** 9,50 €
mit einer Portion Pommes und Mayo/Ketchup
- Spaghetti mit Gemüse Bolognese** 7,50 €

UNSERE DESSERTS HOT & COLD

- Warmes Schokoküchlein auf Fruchtピューree** 9,50 €
Mit einem Bällchen Vanilleeis
- Unsere hausgemachte Crème brûlée** 8,90 €
Gereicht mit Früchten und Cassis Sorbet
- Wallnussbecher** 8,90 €
Mit gerösteten Wallnüssen, Eierlikör und Sahne
- Heißer Apfelstrudel klassisch mit einem Bällchen Vanilleeis** 9,50 €
Und geschlagener Sahne
- Dessertvariation vom Chef** 9,50 €
Dreierlei aus der Dessertküche - Die anspruchsvolle Nachspeise für alle Gäste, die geheimnisvoll genießen möchten...

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 Eifelclair mit modernem Zeitgeist und familiärer Atmosphäre – treffender könnten wir unser Hotel nicht beschreiben.

EIFELHOTEL — fronhof —

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



EIFELHOTEL — fronhof —

SPEISEKARTE



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kartoffellauchsuppe mit dreierlei Leckereien gebratene Speckwürfel, Zwiebellauchringen und gerösteten Brotcroûtons	6,80 €
Fruchtige Tomatensuppe unterm Sahnehäubchen	6,50 €
Saisonale Suppe	5,50 €

VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio schmackhaft mariniert mit Fetakäse und gerösteten Walnüssen	9,50 €
Di Marco hausgemachte Ravioli drei Ravioli in Butter gebräunt mit Kirschtomaten und Parmesankäse	7,50 €

SALATE

Rote Beete Salat mit Chia-Topping und Fetakäse Würfel	16,50 €
Fronhofsalat mit in Pernod flambierten Garnelen	19,80 €
Verschiedene Salatvariationen Alle unsere großen Salatteller werden mit Toastbrot serviert. Gemischter Salatteller wahlweise mit: · 180 gr. Rumpsteak Streifen 19,50 € · 180 gr. Streifen von der Putenbrust 18,50 € · 180 gr. Streifen von der Hähnchenbrust 17,50 €	

PASTA-GERICHTE

Tagliatelle in feinem Trüffelöl mit in Pernod flambierten Garnelen	21,50 €
Spaghetti mit Gemüse Bolognese	15,50 €
Francesco Hausgemachte Ravioli neun Ravioli in Butter gebräunt mit Kirschtomaten und Parmesan	19,00 €
Tortellini Spinat-Ricotta mit vegetarischer Pasta Soße	16,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Gemüselasagne mit Beilagen Salat	18,90 €
Gemüse-Vollkorn-Bratling mit veganem Schnittlauch-Dipp und Kohlrabi Möhren Stiften	17,90 €
Vegane Hackrolle mit Gemüsesoße Süßkartoffelstampf und leckeres Grillgemüse	17,90 €

FISCH-GERICHTE

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce	22,80 €
Gedünstetes Lachsfilet auf würzigem Spinatbett mit Dill-Sahne Soße	21,80 €
Kabeljau in pikantem Bierteig, gefertigt mit 0,0% BIT Radler mit Zitronenscheiben, auf buntem Paprikagemüse	23,50 €

SCHNITZELGERICHTE VOM SCHWEIN, VOM KALB & VOM GEFLÜGEL

Schnitzel Wiener Art Zwei knusprige Schnitzel mit Zitronenscheiben	15,50 €
Schweizer Schnitzel Zwei Schnitzelscheiben mit halbem Pfirsich und Käsesoße überbacken	19,50 €
Schnitzel Hawaii Klassisch mit zwei Ananasscheiben, würzigem Kochschinken und Emmentaler Käse überbacken	19,50 €
Schnitzel mit Champignonrahmsauce Zwei Schnitzel in cremig-würziger Rahmsauce	19,50 €
Braumeister Schnitzel Zwei Schnitzel in Biersauce, mit Bacon und geschmortem Zwiebelgemüse	19,50 €
Unsere flotte Flinte Zwei Schnitzel in klassisch dunkler Jägersauce, garniert mit Wildkräutern	19,50 €
Original Wiener Schnitzel knusprig ausgebackenes Kalbschnitzel, mit Preiselbeeren und Zitronenscheiben	22,50 €

Paniertes Kalbs Cordon bleu mit Champignonrahmsauce Gefüllt mit würzigem Kochschinken und Emmentaler Käse	23,90 €
Paniertes Putenschnitzel mit fruchtiger Curry Soße aus der Putenbrust geschnittenes Schnitzel	22,50 €

UNSERE AUSWAHL AN STEAKS

Alle unsere Steaks kommen aus Luxemburger Beständen und tragen die Bezeichnung: Produit du terroir.

Rumpsteak, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce Ladys Cut 200 gr. 23,50 € Mens Cut 250 gr. 26,50 € Or Bigger 300 gr. 29,50 €	
---	--

STEAKS AUF VORBESTELLUNG*

Unsere Premium-Steaks bitte **eine Woche im Voraus** bestellen. Nur so können wir ein frisches, nachhaltiges und unvergleichliches Geschmackserlebnis garantieren.

Clubsteak Dry Aged* Am Knochen Medium gebraten, 450 gr. Mit Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce	39,50 €
T-Bone Steak* (für 2 Personen) Am Knochen Medium gebraten, 800 gr. Mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und BBQ-Soße	85,50 €
Porter House Steak* (für 2 Personen) mit größerem Filetanteil Am Knochen Medium gebraten, 1000 gr. Gereicht mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und BBQ-Soße	95,50 €
Tomahawk Steak* (für 2 Personen) Am Knochen Medium gebraten, 1200 gr. Mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und BBQ-Soße	125,50 €

UNSER FLIETENABEND

Immer Montags und Dienstags, herzlich & hausgemacht. Kein Essen á la Carte, stattdessen köstliche Flieten. Überzeugen Sie sich selbst. Nur von April bis September.