

UNSERE KINDERKARTE

Mini-Schnitzel (a / c / g)

Ein knusprig gebratenes Puten-oder Schweineschnitzel mit Pommes und Mayo/Ketchup

9,50 €

Hausgemachte Hähnchennuggets (a / c / g)

mit einer Portion Pommes und Mayo/Ketchup

9,50 €

UNSERE DESSERTS

Warmes Schokoküchlein auf Frucht-püree (a / c / g)

mit einem Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne

9,50 €

Unsere hausgemachte Crème brûlée (a / c / g)

gereicht mit Früchten und Cassis Sorbet

9,50 €

Wallnussbecher (a / c / g / h / n)

mit gerösteten Walnüssen, Eierlikör und geschlagener Sahne

8,90 €

Heißer Apfelstrudel klassisch (a / c / g)

mit einer Kugel Vanilleeis und geschlagener Sahne

8,90 €

Sorbet-Becher Limoncello (a / n)

Zitronensorbet, Limettensorbet und Limoncello

8,90 €

Eisbecher Dame Blanche (a / c / g)

Vanilleeis, heiße Schokolade und Schlagsahne

8,50 €

Mokka Eisbecher (a / c / g)

mit Mokkaeis, Schoko Kaffeebohnen, Karamellsoße und Schlagsahne

8,50 €



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.

UNSER FLIETENABEND

Immer Montag und Dienstags, herzlich & hausgemacht.

Kein Essen à la Carte, stattdessen köstliche Flieten.

Überzeugen Sie sich selbst - auch zum Mitnehmen.

Allergene & Zusatzstoffe

a = glutenhaltig; b = Krebstiere; c = Eier und Eierzeugnisse;

d = Fisch und Fischerzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f = Soja und Sojaerzeugnisse; g = Milch und Milcherzeugnisse;

h = Schalenobst/Nüsse; i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse;

j = Senf und Senferzeugnisse; k = Sesamsamen; l = Lupinen;

m = Weichtiere; n = Schwefeldioxid und Sulfide; 2 = mit Farbstoff

Da wir in unserer Küche fast ausschließlich frische Zutaten verwenden, kann eine Kreuzkontamination mit Sellerie nicht komplett ausgeschlossen werden.

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 (a / g / n) gebratene Speckwürfel, Zwiebellauchringen und gerösteten Brotcroûtons	6,80 €
Fruchtige Tomatensuppe unterm Sahnehäubchen (a / g) mit Baguette	6,50 €

| VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio schmackhaft mariniert (g / h) mit Fetakäse und gerösteten Walnüssen	9,50 €
Di Marco - hausgemachte Ravioli (a / c / g) mit Frischkäse-Kräuterfüllung drei in Butter gebräunte Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesankäse	8,50 €
Kleiner Pfifferling - hausgemachte Ravioli (a / c / g) mit Pfifferling-Zwiebelfüllung drei in Butter gebräunte Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesankäse	11,50 €
Bruschetta - drei ofenfrische Baguettescheiben (a) belegt mit Tomatenwürfeln und italienischen Kräutern	7,50 €
Burrata auf Rucola und Tomatenpesto (a / g / h) mit Baguette	8,50 €

| SALATE

Herzhafter Italienischer Tortellini-Salat (a / c / g) Tortellini mit Käsefüllung, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	17,50 €
Fronhofsalat (2 / a / b / c / j / n) großer bunter Salatteller mit in Pernod flambierten Garnelen	22,50 €
Großer bunter Salatteller (a / c / j) mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	19,50 €
Linsensalat mit Balsamicodressing (g) grüne Linsen, Paprika-, Möhrenwürfel und Fetakäse	15,50 €

Zu all unseren Hauptgängen:

Blatt-, und Rohkost-Salate (a / c / g / h / i / j) an unserer Salatbar oder unser hausgemachtes Grillgemüse, sowie Pommes frites, Kroketten (a), Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln (g)

| PASTA-GERICHTE

Tagliatelle mit Knoblauch in leichtem Chiliöl (2 / a / b / c / n) und in Pernod flambierten Garnelen	24,50 €
Francesco - hausgemachte Ravioli (a / c / g) mit Frischkäse-Kräuterfüllung neun in Butter gebräunte Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesankäse	21,90 €
Großer Pfifferling - hausgemachte Ravioli (a / c / g) mit Pfifferling-Zwiebelfüllung neun in Butter gebräunte Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesankäse	24,90 €
Käsetortellini Carbonara (a / c / g) mit Pancetta und Parmesankäse	18,50 €
Spaghetti Carbonara (a / c / g) mit Pancetta und Parmesankäse	17,50 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino (a)	15,50 €

| VEGETARISCH-VEGANE GERICHTE

Vegane Hackrolle mit Gemüsesoße (a / i / j) Süßkartoffelstampf und leckerem Grillgemüse	19,80 €
Farfalle Auflauf mit Tomaten und Mozzarella (a / c / g)	17,50 €
Vegane Maultaschen auf Grillgemüse (a / f / j) mit Sojajoghurt-Dip	15,50 €

| FISCH-GERICHTE

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet (a / d / g / n) mit Weißweinsoße	24,50 €
Gedünstetes Lachsfilet auf würzigem Spinatbett (d / g) mit Dill-Sahne Soße	24,50 €
Räucherlachs auf zwei rote Beete Puffer (a / d / g / j) mit Kräuterschmand	18,50 €

| SCHNITZELGERICHTE
VOM STROH-SCHWEIN,
VOM KALB & VOM GEFLÜGEL

Schnitzel Wiener Art (a / c / g) Zwei knusprige Schnitzel mit Zitronenscheiben	17,50 €
Schweizer Schnitzel (a / c / g) Zwei Schnitzelscheiben mit halbem Pfirsich und Käsesoße überbacken	21,50 €
Schnitzel Hawaii (a / c / g) Klassisch mit zwei Ananasscheiben, würzigem Bauernkochschinken und Emmentaler Käse überbacken	21,50 €
Schnitzel Champignonrahmsoße (a / c / g) Zwei Schnitzel in cremig-würziger Rahmsoße	21,50 €
Braumeister Schnitzel (a / c / g / n) Zwei Schnitzel in Biersoße, mit Bacon und geschmortem Zwiebelgemüse	21,50 €
Original Wiener Schnitzel (a / c / g) knusprig ausgebackenes Kalbsschnitzel, mit Preiselbeeren und Zitronenscheiben	22,50 €
Paniertes Kalbs Cordon bleu (a / c / g) mit Champignonrahmsoße gefüllt mit würzigem Bauernkochschinken und Emmentaler Käse	23,90 €
Paniertes Putenschnitzel (a / c / g) mit fruchtiger Ananassoße aus der Putenbrust geschnittenes Schnitzel	22,50 €

| SAFTIGE STEAKS

Unsere Steaks kommen überwiegend aus Luxemburger Beständen und tragen die Bezeichnung: Produit du terroir.	
Rumpsteak, produit du terroir, wahlweise mit Kräuterbutter (g / n) oder mit Pfefferrahmsoße (g)	
250 Gramm	31,50 €
300 Gramm	35,50 €
Rinderfiletsteak vom Simmentalrind, wahlweise mit Kräuterbutter (g / n) oder mit Pfefferrahmsoße (g)	
200 Gramm	33,50 €

Unsere Premium-Steaks auf Vorbestellung finden sich auf unserer separaten Steak-Karte.