

## Vorspeisen

### **Bruschetta (a)**

*mit hausgemachten-Pesto (g,h),  
mit frischen Tomaten und Zwiebeln*



6,90 €

### **Rote Bete Carpaccio**

*hausgemachtes Eis hergestellt aus Ziegenkäse vom Vulkanhof (g)  
gebratener Lauch und karamellisierte Paranuss (h)*

9,90 €

### **kleine Köstlichkeiten aus dem Vulkanhotel**

*Lassen Sie sich überraschen!*

*Wir servieren Ihnen acht unterschiedliche Spezialitäten  
aus unserer Küche*

12,60 €

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe(i)**

*mit Markklößchen(a,c) und Gemüsestreifen(i)*

4,90 €

### **Unkrautcremesüppchen(g)**

*Cremesüppchen(g) von der Vogelmiere mit Maisravioli(a)*



7,90 €

## Salate

### **Eichholzmaar-Salat**

*Blattsalate mit Balsamicodressing(j)  
eingelegte Hähnchenfiletstreifen und Brot(a)* 12,90 €

### **Fitness-Salat**

*Blattsalate mit Eifel-Feta-Ziegenkäse(g)  
vom Vulkanhof Gillenfeld unter einer Honig-Kräuterkruste* 13,90 €



### **Kyllenberg- Salat**

Blattsalat mit gegrillten Streifen vom Rumpsteak  
geschmolzenem Blauschimmelkäse(g),  
Apfelspalten und Walnusskernen(h=Walnuss) 21,90 €

#### **Allergenliste:**

Allergene gekennzeichnet in (a–n)

a) Glutenhaltiges Getreide | b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse f) Soja | g) Laktose, Milch und Milcherzeugnisse | h) Schalenfrüchte/Nüsse | i) Sellerie | j) Senf k) Sesamsamen | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Lupien | n) Weichtiere

#### **Zusatzstoffe gekennzeichnet in (1–10)**

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker | 5) mit Schwefeldioxid | 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat | 8) Kasein | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | 13) gewachst 14) mit Taurin | 15) Sulfit

## Hauptgerichte



### **Kichererbsen Falafel**

*Linsenbolognese und geschwenktem Gemüse*

14,60 €

### **Eifeler Regenbogenforelle vom Forellenhof Meyer Kops**

*mit Wildkräutern gefüllt und in Zitronenbutter(g) gegart  
dazu Salzkartoffeln und Salat(j)*

19,30 €

### **Hau(s) Pfännchen**

*Schweine-, Rinder- und Putenfiletsteak  
auf einer Champignonrahmsauce(g)  
mit Speckbohnen (5) und Bratkartoffeln  
im Pfännchen serviert*

20,80 €

### **geschmorte Keule vom Eifellamm**

*Möhren-Thymian-Spaghetti und Serviettenknödel(c,g)*

20,90 €

**Focaccia Burger „ganz Wild“**

*Hausgemachtes Focaccia (a,k) mit Pflaumenkonfit*

*Burger vom Eifeler Rotwild*

*Tomatensalat (g) und Rucola*

*dazu Süßkartoffelchips*

19,70 €

**Eifler Rumpsteak 200 g Rohgewicht**

*mit Tannenspitzensoße(a,g)*

*Speckbohnen(5)*

*Süßkartoffelpüree*

22,80 €

**Paniertes Schweineschnitzel(a,c) vom Eifelschwein**

*Rahmsoße(g), Bratkartoffeln und Salat(j)*

14,80 €

*Am Abend steht zusätzlich unser  
Genuss Menü zur Auswahl*

## Desserts

### Dessertklassiker

*Vanilleeis(g) mit heißen Kirschen  
serviert mit geschlagener Sahne(g)*

5,80 €

**Süßkartoffel-Mandelkuchen** (h, Mandeln)  
*dazu hausgemachtes Fruchtsorbet*



7,30 €

**Geeistes Tiramisu** (a,c,g)  
*gefüllt mit Löwenzahnorangeneis(g)*

8,90 €