

Suppen

Kraftbrühe vom Weidelaumm aus eigener Haltung
mit buntem Wurzelgemüse und gesottenem Haxenfleisch

B F

6,90 Euro

Ratatouillecremesuppe
mit Basilikum-Pesto

A D F L

6,90 Euro

Vorspeisen

Champignons mit Lauch, Zwiebeln, Kräutern
und Crème fraîche gefüllt
mit frischem Parmesan überbacken an bunten Salaten

D F M

13,90 Euro

Gegrillte Riesengarnelen
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

D F H LM

16,90 Euro

Wirtshaus-Brot
mit hausgemachtem Kräuterquark

4,90 Euro

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Salate

Salatteller „Wirtshaus Himberg“

Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette

wahlweise :

D F M

gebratenen Putenbruststreifen 17,90 Euro

oder Rindersteakstreifen 19,90 Euro

oder Garnelen 20,90 Euro

D H

oder ohne Streifen 11,90 Euro

Kleiner gemischter Salat

D F M

5,90 Euro

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

„Schweinchen Dick“

Kleines paniertes Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein

mit Pommes frites

und Salat

A B D F M

8,90 Euro

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln

und Salat

A B D F M

8,90 Euro

„Räuberteller“

Kleiner Teller, Gabel zum räubern bei Mama und Papa

0,00 Euro

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
an Rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln

A D F I

25,90 Euro

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten
an Blattspinat und Salzkartoffeln

A D F

24,90 Euro

Vegetarisches

Gebratene Schupfnudeln
mit frischen Champignons, Zucchinischeiben, Paprika,
Zwiebelstreifen, Tomatenwürfeln und Kräuter an Käsesauce

A B D F

16,90 Euro

Änderungen der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Unsere Steaks vom Grill

Schweinefilet vom Eifeler Glücksschwein

200g 15,90 Euro oder 300g 22,90 Euro

Putensteak

200g 14,90 Euro oder 300g 21,90 Euro

Regionales GenussEifel Rumpsteak von der Färse*

200g 21,90 Euro oder 300g 29,90 Euro

Regionales GenussEifel Rinderfiletsteak von der Färse*

200g 29,90 Euro oder 300g 39,90 Euro

(Alle Gewichtsangaben unserer Steaks verstehen sich als Rohgewicht)

***Färse**n sind weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und langsamer wachsen.
Ihr Fleisch ist kräftig rot, hat feine Fasern und die feine Marmorierung
macht es besonders aromatisch, zart und saftig.

Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen!

Saucen

Sauce Béarnaise/Hollandaise A B D F	4,50 Euro
Pfefferrahmsauce A D F L, Jägersauce A D F, Paprikasauce 4 A F	3,50 Euro
Gebratene Zwiebeln D	4,00 Euro
Kräuterbutter D	2,50 Euro
Meerrettich 4 5 B N	2,00 Euro
Ketchup 4 F/Mayonnaise 4 A B M	1,00 Euro

Beilagen

Pommes frites ,Kroketten A B D , Kartoffelecken A F	4,00 Euro
Bratkartoffeln 3 6	4,90 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterquark D	4,90 Euro

Inklusivpreis in Euro

1 Farbstoff, 2 Konserzierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

*Unsere Wirtshaus-Schnitzel
vom Eifeler Glücksschwein*
Regional und artgerechte Haltung*

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und Salat

wahlweise ...

„Wiener Art“ mit Zitrone und Petersilie

18,90 Euro

A B D F M

„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebeln

21,90 Euro

A B D F M

„Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce

21,90 Euro

A B D F M

„Pfeffer“ mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce

21,90 Euro

A B D L M

„Paprika“ mit pikanter Paprikasauce

21,90 Euro

A B D F M

„Hawaii“ mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

22,90 Euro

A B D F M

*Info Eifeler Glücksschwein



Änderungen der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet.

Inklusivpreise in Euro

In der Pfanne serviert

„Pfeffer-Pfännchen“

Gegrillte Schweinemedaillons vom Eifeler Glücksschwein
in Pfefferrahm
an buntem Gemüse und Bratkartoffeln

35 A D F L

24,90 Euro

„Wirtshaus-Pfännchen“

Gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein
an Rahmchampignons mit Gemüse und Bratkartoffeln^{3,6}

35 A D F

25,90 Euro

Wildgericht

Hirschragout
mit Preiselbeeren und Crème fraîche
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

23,90 Euro

Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Eifelrind
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

5 A B D F L

22,90 Euro

Änderungen der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet.

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Desserts

Windbeutel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne gefüllt
an Vanillesauce und heißen Beeren

14 A C D

9,90 Euro

Warmes Schokoladenküchlein
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

14 A B C D

8,90 Euro

Tartufo
mit frischen Früchten

14 A B C D

7,90 Euro

Affogato
Bourbon-Vanilleeis mit Espresso übergossen

14 A B C D

4,50 Euro

verschiedene Sorten pro Kugel 1,90 Euro

14 B C D G L

Sahne 1,50 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce^{1, 2, 4}

14 A C D

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere