

## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <i>Zeltinger Kartoffelsuppe<br/>mit Mettwürstchen</i>  | 8,00 €  |
| <i>Beilagensalat</i>   | 6,50 €  |
| <i>Carpaccio vom Eifeler Rinderfilet<br/>Olivenöl / Rucola / Getrüffelter Pecorino</i>       | 17,00 € |
| <i>Vitello vom Kalbstafelspitz<br/>Thunfischsauce / frischer Parmesan / gebackene Kapern</i> | 17,00 € |
| <i>„Chili con Carne“<br/>Pimentos/ Knoblauchbaguette</i>                                     | 12,00 € |
| <i>Tomatensalat mit Burrata<br/>Basilikumpesto/ Balsamico/ Olivenöl</i>                      | 14,00 € |

## Salate und kalte Gerichte

|  |         |
|--|---------|
| <i>Frischer Gartensalat<br/>gebratene Pfifferlinge/ Fetakäse/ Caesardressing</i>                     | 16,00 € |
| <i>Nordseematjes „Hausfrauen Art“<br/>Bratkartoffeln / Salatbouquet</i>                              | 16,00 € |
| <i>Bunter Salatteller<br/>Streifen vom Eifeler Weiderind<br/>Frische Steinchampignons / Parmesan</i> | 17,00 € |
| <i>Rustikaler Käseteller<br/>Hausgemachtes Chutney / Fruchtebrot</i>                                 | 13,00 € |
| <i>Strammer Max<br/>Zweierlei Schinken / Essiggurken / 2 Spiegeleier</i>                             | 13,00 € |

## Hauptspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <i>Unsere Currywurst von der Metzgerei Sopp</i>            |         |
| <i>Pommes Frites</i>                                       | 11,50 € |
| <i>mit einem Glas Winzersekt</i>                           | 16,50 € |
| <br>   |         |
| <i>Rumpsteak vom Eifeler Angus Rind</i>                    |         |
| <i>Salatbouquet / Kräuterrösti / Burgundersauce</i>        |         |
| <i>Lady's Cut 180g</i>                                     | 24,00 € |
| <i>Men's Cut 250g</i>                                      | 31,00 € |
| <br>   |         |
| <i>Lachsfilet auf der Haut gebraten „Label Rouge“</i>      |         |
| <i>Mediterranes Gemüse / Tomatensalsa / Basilikumpesto</i> | 26,00 € |
| <br>   |         |
| <i>Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein „Wiener Art“</i>    |         |
| <i>Bratkartoffeln / Salat</i>                              | 21,50 € |
| <br>   |         |
| <i>Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein „Kölsche Art“</i>   |         |
| <i>Blutwurst / Bratkartoffeln / Spiegelei</i>              | 22,50 € |
| <br>   |         |
| <i>Gebratene Kalbsleber</i>                                |         |
| <i>Bratkartoffeln / Apfel / Röstzwiebeln</i>               | 23,00 € |
| <br>   |         |
| <i>Cordon Bleu vom Glücksschwein mit Pfifferlingen</i>     |         |
| <i>Rahmsauce / Zuckerschoten / Pommes Frites</i>           | 25,00 € |
| <br>   |         |
| <i>250 g Kalbfleischpflanzerl</i>                          |         |
| <i>Schmorzwiebeln / Spitzkohl / Bratkartoffeln</i>         | 24,00 € |
| <br>   |         |
| <i>Bäckchen vom Duroc-Schwein</i>                          |         |
| <i>Röstzwiebeln / Kartoffelstampf / Spitzkohl</i>          | 24,00 € |

## Vegetarisch

|   |         |
|---|---------|
| <i>Zweierlei Kartoffelgnocchi / Gebackener Ziegenkäse</i> |         |
| <i>Wilder Broccoli / Tomaten / Champignons</i>            | 18,00 € |
| <br>  |         |
| <i>Frische Tagliatelle</i>                                |         |
| <i>Pfifferlinge / Butterschaum / Parmesan 0</i>           |         |

19,00 €

Dessert

|  |         |
|--|---------|
| <i>Crème brûlée von der Tahiti Vanille</i>   |         |
| <i>Hauseigenes Sorbet</i>                    | 9,00 €  |
| <i>Hauseigene Sorbets der Jahreszeit</i>     | 7,50 €  |
| <i>Omas Käsekuchen mit Himbeersorbet</i>     | 7,50 €  |
| <i>Gratiniertes Parfait von Moseltrester</i> | 10,50 € |

Exklusives Dessert aus Saxlers Restaurant

*Gönnen Sie sich etwas ganz besonderes...*

|   |         |
|---|---------|
| <i>„Saxler´s“ grüner Apfel<br/>als Optische Täuschung</i> | 16,00 € |
|---|---------|

SATT HEIßT JA NICHT,  
DASS KEIN NACHTISCH  
MEHR REINPASSEN  
WÜRDE.

# *Unser Wein des Monats*

*Weingut Rebenhof  
aus Ürzig*

*2021er Riesling, Kabinett  
Ürziger Würzgarten*

*0,2 l € 6,90*

*0,75 l € 22,00*