



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

---

<b>Italienische Tomatensuppe</b>	7,90 €
<i>Italian tomato soup</i> <i>Italiaanse tomatensoep</i>	
<b>Monschauer Senfsuppe</b>	7,90 €
<i>Mustard soup with mustard from Monschau</i> <i>Mosterdsoep met mosterd uit Monschau</i>	
<b>Tom Kha Kai</b> 🍛🍛	8,90 €
<i>Scharfe Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und frischen Galgant</i> <i>Spicy Thai chicken soup with coconut milk and fresh galangal</i> <i>Licht scherpe Thaise kippensoep met kokosmelk en verse laos</i>	

## VORSPEISEN

---

<b>Salat Caprese</b>	9,20 €
<i>Tomaten und Mozzarella mit Hausgemachten Pesto</i> <i>Tomatoes and mozzarella with homemade pesto</i> <i>Tomaten en mozzarella met huisgemaakte pesto</i>	
<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b>	9,50 €
<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus aus eigenen Garten</i> <i>Potato pancake with applesauce from our own garden</i> <i>Aardappel pannenkoek met appelmoes uit eigen tuin</i>	
<b>Reibekuchen mit Lachs</b>	10,30 €
<i>Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche</i> <i>Potato pancake with smoked salmon and crème fraîche</i> <i>Aardappel pannenkoek met gerookte zalm en crème fraîche</i>	
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit speck</b>	12,90 €
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit speck auf Salat mit gerösteten Pinienkernen und Honig</i> <i>Gratinated Goat Cheese with bacon on salad with roasted pine nuts and honey</i> <i>Gegratineerde geitenkaas met bacon op een bedje van salade met geroosterde pijnboompitten en honing</i>	
<b>Belgische Krabben Krokot</b>	13,20 €
<i>Belgische Krabben Krokot mit frischen Krabben auf Salat, serviert mit Toast und Butter</i> <i>Belgian shrimp croquette with fresh shrimps on salad, served with toast and butter</i> <i>Belgische garnalenkrokot met verse garnalen op een bedje van salade, geserveerd met toast en boter</i>	
<b>Trio vom Fisch</b>	15,20 €
<i>Geräuchertem Lachs, frischen Krabben und geräucherte Forelle, serviert mit Toast und Butter</i> <i>Smoked salmon, shrimps and smoked trout, served with toast and butter</i> <i>Gerookte zalm, garnalen en gerookte forel, geserveerd met toast en boter</i>	



## HAUPTSPEISEN

---






<b>Schnitzel `Wiener Art` *</b>	17,80 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met citroen</i>	
<b>Pfefferschnitzel *</b>	19,30 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with homemade pepper sauce</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
<b>Satéschnitzel *</b>	19,30 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
<b>Krustenbraten mit Puree</b>	20,70 €
<i>Aus Schweinshaxe geschnitten mit Preiselbeerkonfitüre und Kartoffelpuree</i> <i>Grilled ham with cranberry jam and mashed potatoes</i> <i>Gegrilde ham met cranberry jam en aardappelpuree</i>	
<b>Saté mit Pommes 🍟🍟🍟</b>	21,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Hühner Saté Spießchen mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Krupuk, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i> <i>Traditional Indonesian chicken sate with homemade peanut sauce, krupuk, fried onions, atjar with fries</i> <i>Traditionele Indonesische Kipsaté met huisgemaakt pindasaus, kroepoek, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	
<b>Butter Chicken 🍛🍛🍛</b>	21,50 €
<i>Gegrilltes Tandoori-Hähnchenbrustfilet zubereitet mit indischen Gewürzen in Tomaten-Buttersoße, serviert mit Basmatireis und Naan-Brot</i> <i>Grilled Tandoori-chicken prepared with indian spices in tomato-butter-sauce served with basmati rice and naan bread</i> <i>Gegrilde Tandoori-kip bereid met Indiase kruiden in tomaten-botersaus geserveerd met basmatirijst en naanbrood</i>	
<b>Lachsfilet mit Orangensoße *</b>	22,10 €
<i>Lachsfilet aus dem Ofen mit Hausgemachte Orangensoße</i> <i>Salmon fillet from the oven with homemade orange sauce</i> <i>Zalmfilet uit de oven met huisgemaakte sinaasappelsaus</i>	
<b>Das Original Wiener Schnitzel *</b>	24,50 €
<i>Frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded veal cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde kalfsschnitzel met citroen</i>	
<b>Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle</b>	24,80 €
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons in Weißweinsauce mit Spätzle</i> <i>Sliced veal with fresh mushrooms in a white wine sauce with spätzle</i> <i>Fijngesneden kalfsvlees met verse champignons in witte wijnsaus met spätzle</i>	
<b>Wildschweingulash mit Kartoffelkroketten</b>	27,80 €
<i>Hausgemachter Wildschweingulash vom Eifel Wildschwein mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl mit Kartoffelkroketten</i> <i>Homemade wild boar goulash from Eifel boar with cranberry jam and red cabbage with apple with potato croquettes</i> <i>Huisgemaakte wildzwijn goulash van wildzijn uit de Eifel met cranberry jam en rode kool met appel met aardappelkroketten</i>	

\* mit Pommes oder Kartoffelkroketten / with fries or potato croquettes / met friet of aardappelkroketten



## VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

---

<b>Schnitzel `Wiener Art` *</b> 	17,80 €
<i>Veganes Schnitzel mit Zitrone</i> <i>Vegan schnitzel with lemon</i> <i>Veganistische schnitzel met citroen</i>	
<b>Pfefferschnitzel *</b>	19,30 €
<i>Veganes Schnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Vegan schnitzel with homemade pepper sauce</i> <i>Veganistische schnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
<b>Satéschnitzel *</b> 	19,30 €
<i>Veganes Schnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Vegan schnitzel with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Veganistische schnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
<b>Grüne Linsen-Kokos-Dahl</b> 	20,80 €
<i>Grüne Linsendahl mit Kokosnuss, Tomate und Ingwer, serviert mit Basmatireis und Naan-Brot</i> <i>Green lentil dahl with coconut, tomato and ginger served with basmati rice and naan bread</i> <i>Groene linsen dahl met kokos, tomaat en gember geserveerd met basmati rijst een naanbrood</i>	
<b>Kichererbsencurry Chana Masala</b> 	20,80 €
<i>Kichererbsencurry mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer, serviert mit Basmatireis und Fladenbrot</i> <i>Chickpea curry with garlic, onions and ginger, served with basmati rice and flatbread</i> <i>Kikkererwtencurry met knoflook, uien en gember, geserveerd met basmatirijst en platbrood</i>	
<b>Saté mit Pommes</b> 	21,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Saté Spießchen aus Tempeh mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Maniok Chips, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i> <i>Traditional Indonesian sate from tempeh with homemade peanut sauce, Tapioca chips, fried onions, atjar with fries</i> <i>Traditionele Indonesische van tempeh met huisgemaakt pindasaus, cassave chips, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	

\* mit Pommes oder Kartoffelkroketten / with fries or potato croquettes / met friet of aardappelkroketten

*Alle Hauptspeisen servieren wir mit Salatbeilage*  
*All main courses are served with salad*  
*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade*

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.



## NACHSPEISEN

---

<b>Warmer Apfelkuchen *</b>	6,20 €
<i>Apfelkuchen mit Mandeln</i>	
<i>Apple-pie with almonds</i>	
<i>Appeltaart met amandelen</i>	
<b>Dame Blanche</b>	9,20 €
<i>Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	
<i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i>	
<i>Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
<b>Eierlikörbecher</b>	9,20 €
<i>Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne</i>	
<i>Vanilla ice cream with egg liqueur and whipped cream</i>	
<i>Vanille ijs met advocaat en slagroom</i>	
<b>Walnussbecher</b>	9,20 €
<i>Walnusseis mit Karamelsauce, Walnusskerne und Sahne</i>	
<i>Walnut ice cream with caramel sauce, walnuts and whipped cream</i>	
<i>Walnootijs met caramelsaus, walnoten en slagroom</i>	
<b>Tarte Tatin</b>	11,90 €
<i>Warmes "kopfüber" gebacken Apfeltörtchen mit Vanille Eis und Sahne</i>	
<i>Warm "upside down" baked apple pie with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<i>Warm "verkeerd om" gebakken appeltaartje met vanille ijs en slagroom</i>	
<b>Moelleux au chocolat</b>	11,90 €
<i>Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern mit Vanille Eis und Sahne</i>	
<i>Warm chocolate cake with liquid heart with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<i>Warm chocoladetaartje met vloeibare kern, met vanille ijs en slagroom</i>	
<b>Indonesischen Speckkuchen</b>	14,10 €
<i>Indonesischen Gewürz-Speckkuchen (3 Sorten) mit Vanille Eis, Sahne und einem Glas Sayah Speckkuchen-Likör</i>	
<i>Indonesian spice cake (3 types) with vanilla ice cream, whipped cream and a glass of Sayah Speckkoek liqueur</i>	
<i>Indonesische spekkoek (3 soorten) met vanille ijs en slagroom en een glas Sayah Speckkoek likeur</i>	

\* mit Sahne/with whipped cream/met slagroom + 0,70 €, mit Vanille Eis/with vanilla ice cream/met vanille ijs + 1,30 €



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

---

<b>Italienische Tomatensuppe</b>	7,90 €
<i>Italian tomato soup</i> <i>Italiaanse tomatensoep</i>	
<b>Monschauer Senfsuppe</b>	7,90 €
<i>Mustard soup with mustard from Monschau</i> <i>Mosterdsoep met mosterd uit Monschau</i>	
<b>Tom Kha Kai</b> 🍲	8,90 €
<i>Scharfe Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und frischen Galgant</i> <i>Spicy Thai chicken soup with coconut milk and fresh galangal</i> <i>Licht scherpe Thaise kippensoep met kokosmelk en verse laos</i>	

## VORSPEISEN

---

<b>Salat Caprese</b>	9,20 €
<i>Tomaten und Mozzarella mit Hausgemachten Pesto</i> <i>Tomatoes and mozzarella with homemade pesto</i> <i>Tomaten en mozzarella met huisgemaakte pesto</i>	
<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b>	9,50 €
<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus aus eigenen Garten</i> <i>Potato pancake with applesauce from our own garden</i> <i>Aardappel pannenkoek met appelmoes uit eigen tuin</i>	
<b>Reibekuchen mit Lachs</b>	10,30 €
<i>Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche</i> <i>Potato pancake with smoked salmon and crème fraîche</i> <i>Aardappel pannenkoek met gerookte zalm en crème fraîche</i>	
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit speck</b>	12,90 €
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit speck auf Salat mit gerösteten Pinienkernen und Honig</i> <i>Gratinated Goat Cheese with bacon on salad with roasted pine nuts and honey</i> <i>Gegratineerde geitenkaas met bacon op een bedje van salade met geroosterde pijnboompitten en honing</i>	
<b>Belgische Krabben Krokot</b>	13,20 €
<i>Belgische Krabben Krokot mit frischen Krabben auf Salat, serviert mit Toast und Butter</i> <i>Belgian shrimp croquette with fresh shrimps on salad, served with toast and butter</i> <i>Belgische garnalenkrokot met verse garnalen op een bedje van salade, geserveerd met toast en boter</i>	
<b>Trio vom Fisch</b>	15,20 €
<i>Geräuchertem Lachs, frischen Krabben und geräucherte Forelle, serviert mit Toast und Butter</i> <i>Smoked salmon, shrimps and smoked trout, served with toast and butter</i> <i>Gerookte zalm, garnalen en gerookte forel, geserveerd met toast en boter</i>	



## HAUPTSPEISEN






<b>Schnitzel `Wiener Art` *</b>	17,80 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met citroen</i>	
<b>Pfefferschnitzel *</b>	19,30 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with homemade pepper sauce</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
<b>Satéschnitzel *</b>	19,30 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
<b>Krustenbraten mit Puree</b>	20,70 €
<i>Aus Schweinshaxe geschnitten mit Preiselbeerkonfitüre und Kartoffelpuree</i> <i>Grilled ham with cranberry jam and mashed potatoes</i> <i>Gegrilde ham met cranberry jam en aardappelpuree</i>	
<b>Saté mit Pommes 🍟🍟</b>	21,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Hühner Saté Spießchen mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Krupuk, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i> <i>Traditional Indonesian chicken sate with homemade peanut sauce, krupuk, fried onions, atjar with fries</i> <i>Traditionele Indonesische Kipsaté met huisgemaakt pindasaus, kroepoek, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	
<b>Butter Chicken 🍛🍛</b>	21,50 €
<i>Gegrilltes Tandoori-Hähnchenbrustfilet zubereitet mit indischen Gewürzen in Tomaten-Buttersoße, serviert mit Basmatireis und Naan-Brot</i> <i>Grilled Tandoori-chicken prepared with indian spices in tomato-butter-sauce served with basmati rice and naan bread</i> <i>Gegrilde Tandoori-kip bereid met Indiase kruiden in tomaten-botersaus geserveerd met basmatirijst en naanbrood</i>	
<b>Lachsfilet mit Orangensoße *</b>	22,10 €
<i>Lachsfilet aus dem Ofen mit Hausgemachte Orangensoße</i> <i>Salmon fillet from the oven with homemade orange sauce</i> <i>Zalmfilet uit de oven met huisgemaakte sinaasappelsaus</i>	
<b>Das Original Wiener Schnitzel *</b>	24,50 €
<i>Frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded veal cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde kalfsschnitzel met citroen</i>	
<b>Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle</b>	24,80 €
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons in Weißweinsauce mit Spätzle</i> <i>Sliced veal with fresh mushrooms in a white wine sauce with spätzle</i> <i>Fijngesneden kalfsvlees met verse champignons in witte wijnsaus met spätzle</i>	
<b>Wildschweingulash mit Kartoffelkroketten</b>	27,80 €
<i>Hausgemachter Wildschweingulash vom Eifel Wildschwein mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl mit Kartoffelkroketten</i> <i>Homemade wild boar goulash from Eifel boar with cranberry jam and red cabbage with apple with potato croquettes</i> <i>Huisgemaakte wildzwijn goulash van wildzijn uit de Eifel met cranberry jam en rode kool met appel met aardappelkroketten</i>	

\* mit Pommes oder Kartoffelkroketten / with fries or potato croquettes / met friet of aardappelkroketten



## VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

---

<b>Schnitzel `Wiener Art` *</b> 	17,80 €
<i>Veganes Schnitzel mit Zitrone</i> <i>Vegan schnitzel with lemon</i> <i>Veganistische schnitzel met citroen</i>	
<b>Pfefferschnitzel *</b>	19,30 €
<i>Veganes Schnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Vegan schnitzel with homemade pepper sauce</i> <i>Veganistische schnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
<b>Satéschnitzel *</b> 	19,30 €
<i>Veganes Schnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Vegan schnitzel with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Veganistische schnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
<b>Grüne Linsen-Kokos-Dahl</b> 	20,80 €
<i>Grüne Linsendahl mit Kokosnuss, Tomate und Ingwer, serviert mit Basmatireis und Naan-Brot</i> <i>Green lentil dahl with coconut, tomato and ginger served with basmati rice and naan bread</i> <i>Groene linsen dahl met kokos, tomaat en gember geserveerd met basmati rijst een naanbrood</i>	
<b>Kichererbsencurry Chana Masala</b> 	20,80 €
<i>Kichererbsencurry mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer, serviert mit Basmatireis und Fladenbrot</i> <i>Chickpea curry with garlic, onions and ginger, served with basmati rice and flatbread</i> <i>Kikkererwtencurry met knoflook, uien en gember, geserveerd met basmatirijst en platbrood</i>	
<b>Saté mit Pommes</b> 	21,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Saté Spießchen aus Tempeh mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Maniok Chips, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i> <i>Traditional Indonesian sate from tempeh with homemade peanut sauce, Tapioca chips, fried onions, atjar with fries</i> <i>Traditionele Indonesische van tempeh met huisgemaakt pindasaus, cassave chips, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	

\* mit Pommes oder Kartoffelkroketten / with fries or potato croquettes / met friet of aardappelkroketten

*Alle Hauptspeisen servieren wir mit Salatbeilage*  
*All main courses are served with salad*  
*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade*

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.



## NACHSPEISEN

---

<b>Warmer Apfelkuchen *</b>	6,20 €
<i>Apfelkuchen mit Mandeln</i>	
<i>Apple-pie with almonds</i>	
<i>Appeltaart met amandelen</i>	
<b>Dame Blanche</b>	9,20 €
<i>Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	
<i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i>	
<i>Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
<b>Eierlikörbecher</b>	9,20 €
<i>Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne</i>	
<i>Vanilla ice cream with egg liqueur and whipped cream</i>	
<i>Vanille ijs met advocaat en slagroom</i>	
<b>Walnussbecher</b>	9,20 €
<i>Walnusseis mit Karamelsauce, Walnusskerne und Sahne</i>	
<i>Walnut ice cream with caramel sauce, walnuts and whipped cream</i>	
<i>Walnootijs met caramelsaus, walnoten en slagroom</i>	
<b>Tarte Tatin</b>	11,90 €
<i>Warmes "kopfüber" gebacken Apfeltörtchen mit Vanille Eis und Sahne</i>	
<i>Warm "upside down" baked apple pie with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<i>Warm "verkeerd om" gebakken appeltaartje met vanille ijs en slagroom</i>	
<b>Moelleux au chocolat</b>	11,90 €
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Vanille Eis und Sahne</i>	
<i>Warm chocolate cake with liquid heart with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<i>Warm chocoladetaartje met vloeibare kern, met vanille ijs en slagroom</i>	
<b>Indonesischen Speckkuchen</b>	14,10 €
<i>Indonesischen Gewürz-Speckkuchen (3 Sorten) mit Vanille Eis, Sahne und einem Glas Sayah Speckkuchen-Likör</i>	
<i>Indonesian spice cake (3 types) with vanilla ice cream, whipped cream and a glass of Sayah Speckkoek liqueur</i>	
<i>Indonesische spekkoek (3 soorten) met vanille ijs en slagroom en een glas Sayah Speckkoek likeur</i>	

\* mit Sahne/with whipped cream/met slagroom + 0,70 €, mit Vanille Eis/with vanilla ice cream/met vanille ijs + 1,30 €