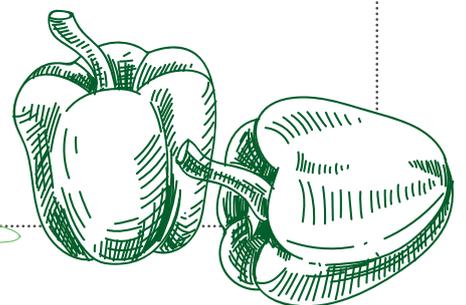
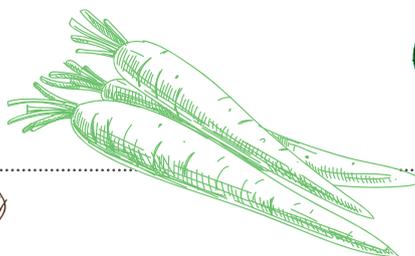
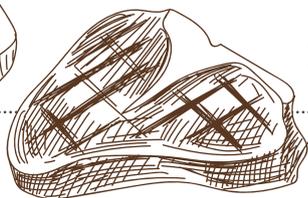
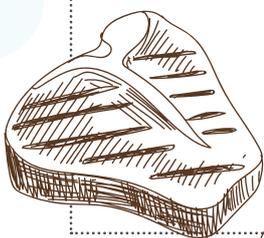


Speisekarte



Suppen

BRUNNENKRESSESUPPE

Tramezzini Schnitte gefüllt mit Hüttenkäse – Radieschen
6,00

SPARGELCREMESUPPE

Spargel im Tempura Teig
6,00

SPARGELCREMESUPPE

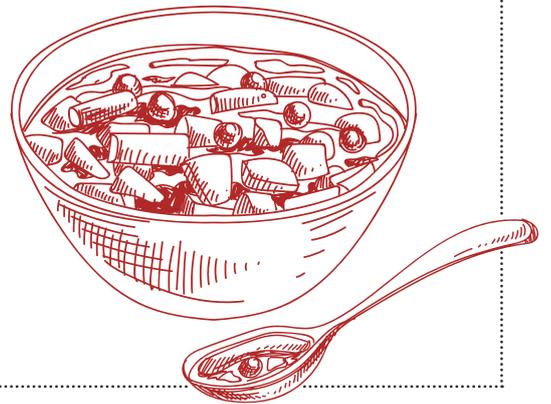
Lachsstreifen
7,50

WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikumklößchen
5,90

HUMMERSUPPE

Dillschaum
6,20



Vorspeisen

CARPACCIO VON GELBER UND ROTER BETE

Apfel – Ziegenkäse – Feldsalat und Walnusskrokant
7,90

CHAMPIGNONKÖPFE

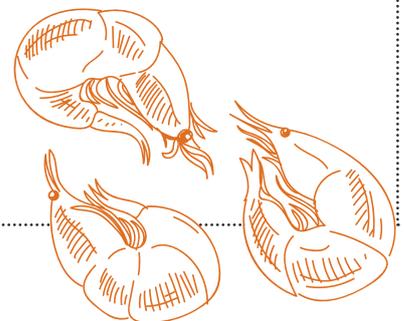
Gefüllt mit Scampis – in feiner Knoblauch-Kräutersoße
11,00

VORSPEISENTELLER ST. ERASMUS

Kleine Köstlichkeiten an ihren Soßen
9,90

KLEINE FISCHVARIATION

9,90



Menüs

3 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

31,00

4 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

37,00

**Gerne stellen wir Ihnen für das Menü die passenden Weine zusammen.
Für 3 Gang Menü berechnen wir für die Weinbegleitung 17,00 und
beim 4 Gang 21,00**



Salate

BUNTE BLATTSALATE ✓

mit Ziegenkäse in der Mandelkruste

klein 8,50 groß 11,50

FELD-ENDIVIEN SALAT ✓

Speckstreifen – Weißbrotwürfel – Kartoffelchips (auch vegetarisch oder vegan möglich)

klein 9,00 groß 12,50

SPORTLER SALAT

Blattsalate - Schweinemedallions – frische Früchte

klein 9,90 groß 12,50

VERSCHIEDENE BLATTSALATE

Medallions von verschiedenen Fischen oder Scampis

klein 11,00 groß 16,50

VERSCHIEDENE BLATTSALATE

kleines Rumpsteak – Kräuterbutter

16,00



Fischgerichte

AUF DER HAUT GEBRATENES FORELLENFILET

Sellerie-Püree - geschmolzenen Tomaten – Riesling Soße – Nudeln – Salat
16,90

VARIATION AUS DEM TRASSEMER WEIHER

Bachsaibling – Forelle – Lachsforelle – an ihren Soßen – Nudeln – Salat
18,90

KOMPOSITION VOM TRASSEMER BACHSAIBLING

Nudeln – Salat
19,50

MEDAILLONS VOM LACHS

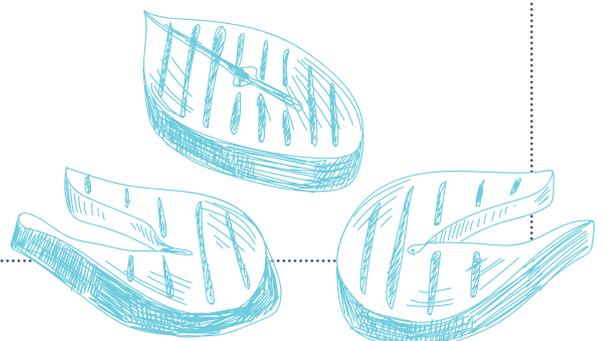
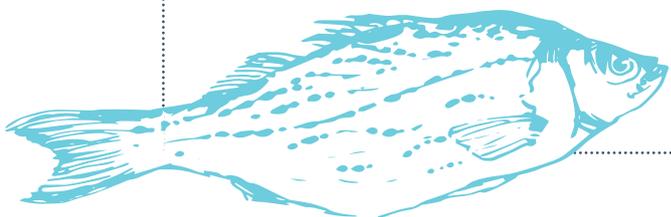
an Hummer-Rieslingsoße – Nudeln – Salat
19,80

FISCHPLATTE ST. ERASMUS

verschiedene Edelfische an ihren Soßen – Nudeln – Salat
21,90

SCAMPIS

Kräuter-Knoblauchsoße – Nudeln – Salat
21,80



Vegetarisch & Vegan

FALAFEL MIT TAHIN ✓ ✓

Gemüse CousCous – Salat
12,00

BURGER MIT FALAFEL ✓ ✓

Kürbismayonnaise – gebratenes Gemüse – Kartoffelecken
13,00

KARTOFFEL-ZUCCHINI RÖSTI ✓ ✓

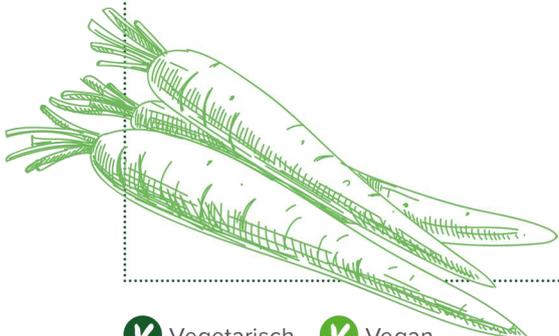
Champignons a la crème – Salat
12,00

SPINATRAVIOLI ✓

Tomaten Sugo – Salat
11,50

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN ✓

Kirschtomate Lauchzwiebeln – Rucola – Pesto – Grana Pedana – Salat
11,00



Fleischgerichte

HÄHNCHENBRUST MIT PETERSILIEN-PESTO

auf Wok-Gemüse – in rotem Curryschaum – Nudeln – Salat
16,90

FILET VOM IBERICO-SCHWEIN

(freilaufendes Schwein aus Spanien nur mit Eicheln gefüttert)
Portweinjus – Kräutersaitlinge – Pommes Macaire – Salat
22,00

SCHWEINEFILET VOM EIFELSCHWEIN

an drei Soßen – Pommes Dauphine – Salat
19,00

PANIERTES SCHNITZEL

mit Champignons – Lauchzwiebeln – Tomaten und Rucola
Käse vom Altfuchshof überbacken – Butternudeln – Salat
vom Eifelschwein – 15,20
von der Pute – 15,20
vom Kalb – 19,40

PFEFFERSTEAK NACH ART DES HAUSES

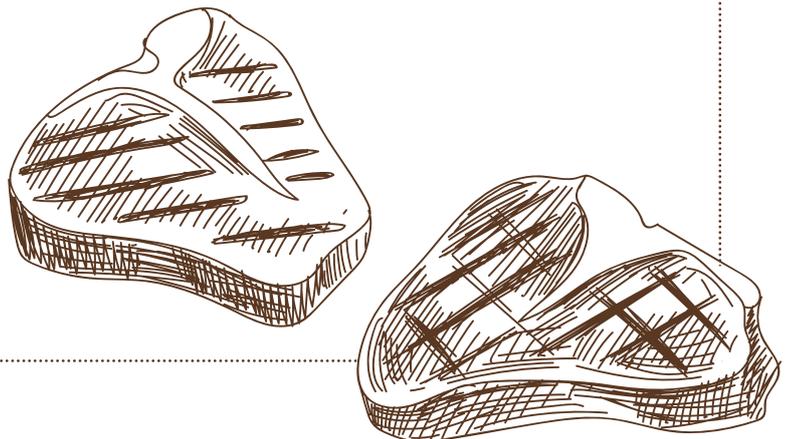
Weinbrandpfeffersoße – Kartoffelecken – Salat
200 gr. – 20,50
280 gr. – 23,00
400 gr. – 33,00

HAUSPLATTE

Steaks vom Rind – Eifelschwein – Putenbrust
an ihren Soßen – Bratkartoffeln – Salat
18,80

SURF AND TURF

Rindertournedos – Scampis – Portweinjus – Kräuterkruste –
Nudeln – Salat
27,80



Toast

SCHNITZEL AUF BAUERNBROT

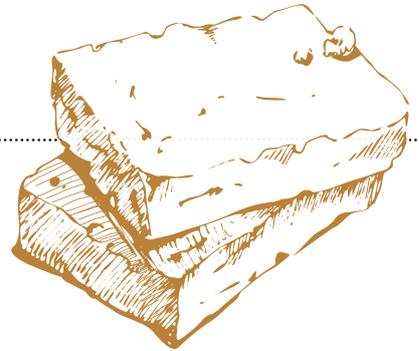
Röstzwiebeln – Speck – Spiegelei
12,50

TOAST NACH ART DES HAUSES

2 Schweinesteaks vom Eifelschwein – Champignonrahmsoße – mit Käse überbacken
12,80

RUMPSTEAK AUF TOAST

mit geröstetem Speck und Zwiebeln
17,00



Vesper

SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Brot 8,50
mit Bratkartoffeln 11,00

SCHINKENPLATTE

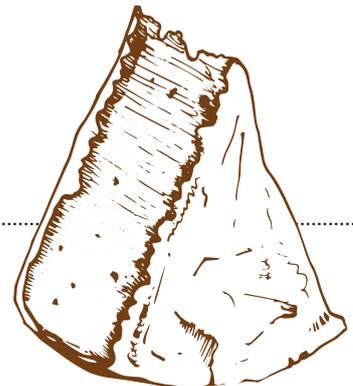
8,80

ROHMILCHKÄSE VOM ALTFUCHSHOF IN KAHREN

11,00

GEMISCHTE PLATTE

Käse – Schinken – Räucherfisch
11,00



Dessert

GEMISCHTES EIS

3,80

mit Schlagsahne 4,20

COUPE DÄNEMARK

3 Kugeln Vanilleeis – heiße Schokoladensoße – Schlagsahne

5,40

EIS UND HEISS

3 Kugeln Vanilleeis

wahlweise mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

5,40

JOGHURTBECHER

Joghurteis – Früchte – Waldbeerssoße – Schlagsahne

5,80

CRÊPES

heiße Schattenmorellen – Vanilleeis

6,60

CRÊPES NORMANDIE

glacierte Apfelspalten – Calvados – Vanilleeis

6,60

CREME BRULEE

Sorbet der Saison

6,80

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

Verschiedene Soßen – Früchte

6,50

DESSERTTELLER ST. ERASMUS

8,50

VARIATION VON HAUSGEMACHTEN EIS-SORBET

7,00

KLEINER KÄSETELLER

8,00





Liebe Gäste,
wenn Sie von Allergien betroffen sind,
geben Sie bitte dem Servicepersonal Bescheid.
Wir halten eine separate Speisekarte bereit,
die Ihnen Auskunft über in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Bei Fragen können Sie sich auch gerne an
unsere fachkundigen Mitarbeiter wenden.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A Eier** und dadurch gewonnene Erzeugnisse
- B Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Schwefeldioxid** und **Sulphite**
- H Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Glutenthaltiges Getreide** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Schalentiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse