

SPEISEKARTE



Unsere Empfehlungen

Ragout vom Hirschkalb

Preiselbeerbirne, Servietten-Klöße, Salat

17,00

Medaillons vom Hirschkalb

Rosa Pfeffersoße, Nudeln, Salat

24,00

Medaillon vom Hirsch

Pinienkruste, Wildjus,
Servietten-Klöße, Salat

26,00

Gebratene Serviettenklöße (vegetarisch)

frische Champignons, Kräutersaitlinge a la creme, Salat

15,50

Rinderfilet

Portweinjus – rote Zwiebelkruste
Pommes-Macaire, Salat

27,50

Variation vom heimischen Reh

Rücken, Medaillon, feines Ragout
Nudeln, Salat

26,50



Menüs

3-Gang-Überraschungsmenü

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

32,00

4-Gang-Überraschungsmenü

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

38,00

Weinbegleitung

Gerne stellen wir Ihnen für das Menü die passenden Weine zusammen.
Für 3-Gang-Überraschungsmenü berechnen wir für die Weinbegleitung 18,00
und beim 4-Gang-Überraschungsmenü 22,00



Suppen

Kürbiscremesuppe

abgeschmeckt mit Ingwer und Zitronengras,
Milchschaum-Kürbiskernöl, geröstete Kerne (vegetarisch auch vegan möglich)
6,00

Cappuccino vom Kürbis

Scampi Spieß
8,90

Apfel-Sellerie Süppchen

Champignonklößchen (vegetarisch)
6,00

Hummercremesuppe

6,20

Hummercremesuppe

mit eigenem Ravioli, Kräuteröl
8,50

Vorspeisen

Carpaccio von gelber und roter Bete

Apfel, Ziegenkäse, Feldsalat und Walnusskrokant,
(vegetarisch, auch vegan möglich)
8,40

Champignonköpfe

gefüllt mit Scampis,
in feiner Knoblauch-Kräutersoße
11,50

Vorspeisenteller St. Erasmus

kleine Köstlichkeiten an ihren Soßen
10,50

Kleine Fischvariation

10,50



Salate

Bunte Blattsalate

mit Ziegenkäse in der Mandelkruste
(vegetarisch)

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

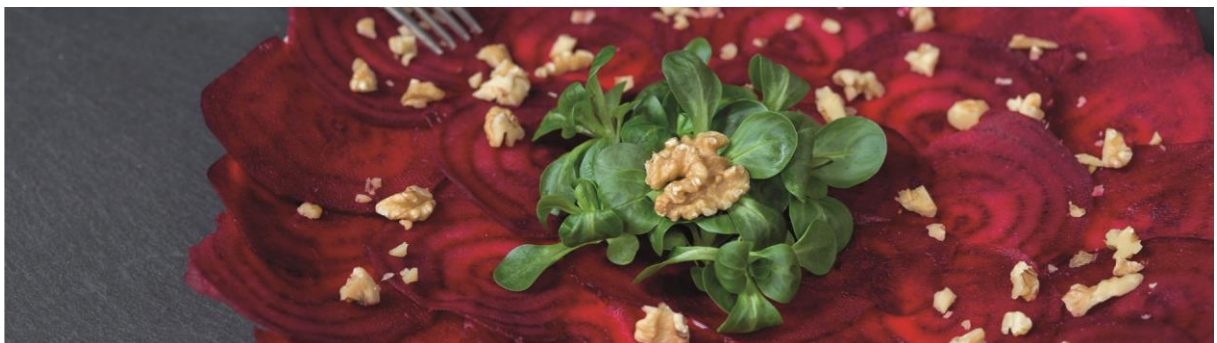
Medallions von verschiedenen Fischen oder Scampis

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 und 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
(vegetarisch, vegan)

12,00

Rotes Gemüse Curry

Kokosmilch,
Basmati Reis, Salat
(vegetarisch, vegan)

13,00

Kartoffel-Zucchini Rösti

Champignons a la crème, Salat
(vegetarisch, vegan)

12,00

Zweierlei vom Kürbis

Ravioli und Gnocchi
(vegetarisch)

11,50

Hausgemachte Bandnudeln

Kirschtomate, Lauchzwiebeln, Rucola, Pesto, Grana Padana, Salat
(vegetarisch)

11,00



Fleischgerichte

Maispoulardenbrust gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

auf Wok-Gemüse, in rotem Curryschaum, Basmatireis, Salat

18,50

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, Rucola und Käse vom Altfuchshof überbacken, Butternudeln, Salat

vom Eifelschwein – 15,20

von der Pute – 15,20

vom Kalb – 19,40

Pfeffersteak nach Art des Hauses

Pfeffersoße mit Champignons – Rosmarin, Kartoffelecken, Salat

200 gr. – 20,50

280 gr. – 23,00

400 gr. – 33,00

Hausplatte

Steaks vom Rind, Eifelschwein und 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

11,00

Käse vom Altfuchshof in Kahren

11,00

Gemischte Platte

Käse, Schinken, Räucherfisch

9,90



Dessert

Gemischtes Eis

mit Schlagsahne
4,20

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanille-Eis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne
5,40

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanille-Eis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen
5,40

Nussknacker

Nuss-Eis, Karamel-Eis, Vanille-Eis,
hausgemachter Eierlikör, Karmelsoße, Sahne, karamellisierte Nüsse
6,80

Variation von Birne und Apfel

Sorbet, Mousse Tarte
7,80

Crêpes

heiße Schattenmorellen, Vanille-Eis
6,60

Crêpes Normandie

glacierte Apfelspalten, Calvados, Vanille-Eis
6,60

Creme Brulee

Sorbet der Saison
7,20

Zweierlei Schokoladenmousse

verschiedene Soßen, Früchte
6,80

Dessertteller St. Erasmus

9,00

Variation von hausgemachten Eis-Sorbet

7,50

Kleiner Käseteller

8,80



Hinweise

Liebe Gäste,

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

