



SPEISEN & GETRÄNKE

**HERZLICH
WILLKOMMEN**





DIE EIFELER BAUERN

Die Eifel zeichnet sich durch ein abwechslungsreiches Landschaftsbild, welches landwirtschaftlich geprägt ist, aus. Die Eifeler Bauern bewirtschaften die Flächen und pflegen und erhalten somit die schöne Kulturlandschaft, die Du hier genießen kannst. Auch sind die Eifeler Bauern durch und durch Landwirte aus Leidenschaft und das schmeckt man! Die hiesigen Agrarerzeugnisse sind von höchster Qualität. So auch das berühmte Eifeler Strohschwein. Diese Schweine werden auf Stroh gehalten, da unter anderem das Wühlen im Stroh das natürliche Verhalten der Tiere fördert. Das führt zu glücklicheren Schweinen und das wiederum zu einem aromatischeren und zarteren Fleisch, welches Du bei uns genießen kannst. Da das Eifeler Strohschwein direkt hier aus der Eifel kommt, hat es auch eine bessere Öko-Bilanz, auf Grund des kurzen Transportweges. So kannst Du mit gutem Gewissen schlemmen! Wie wäre es also mit der Eifeler Grillpfanne und zum Nachtisch dem Apfelkuchen mit regionalen Äpfeln?

Losset de schmecke!

THE EIFEL FARMERS

The Eifel is characterized by a varied landscape, which is mainly agricultural. The Eifel farmers work the land and thus maintain and preserve the beautiful cultural landscape, which you can enjoy here. The Eifel farmers are as well very passionate about their profession, and you can taste that! The local agricultural products are of highest quality. So also, the famous Eifel straw pig. These pigs are kept on straw, as the rooting in the straw supports the animals' natural behavior. This leads to happier pigs which leads to a more aromatic and tender meat, which you can enjoy in this restaurant. Since the Eifel straw pig comes from this region, its environmental performance is better as well, as the transport route is short. That way you can indulge with an easy conscience! How about the Eifeler Grillpfanne (Eifel BBQ) and for dessert the apple pie with regional apples?

Losset de schmecke! (Enjoy your meal!)

DIE METZGEREI KARST

ist ein Produzent der Regionalmarke „Eifel“. Das bedeutet Qualitätsfleisch, welches von regionalen Bauernhöfen stammt. Das heißt zum einen hochwertiges Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren aus eigener Zucht und Schlachtung und zum anderen stressfreie Tiertransporte. Die Qualität des Fleisches kann vom Feld bis in die Theke genau nachvollzogen werden und den Unterschied schmeckt man.

The Karst butcher shop is a producer of the regional brand “Eifel”. That means quality meat, which comes from regional farms. On the one hand, this means high-quality meat from animals kept in a species-appropriate manner from own breeding and slaughtering and, on the other hand, stress-free animal transport. The quality of the meat can be traced exactly from the field to the counter, and you can taste the difference.

DIE BÄCKEREI SCHILLINGER

wurde 1969 von Hedwig und Herbert Schillinger gegründet und wird heute in zweiter Generation geführt. Die Bäckerei verwendet ausschließlich hochwertige und naturbelassene Rohstoffe, die zum Großteil aus der Region stammen. Die leckeren Brote werden mit der Hand aufgearbeitet und ausschließlich auf der Steinplatte oder im traditionellen Holzofen gebacken. Das Holzofenbrot zeichnet sich durch seinen vollmundigen aromatischen Geschmack und eine ausgeprägt kräftige Kruste aus.

The Schillinger bakery was founded in 1969 by Hedwig and Herbert Schillinger and is now run by the second generation. The bakery only uses high-quality and natural raw materials, most of which come from the region. The delicious breads are worked by hand and baked exclusively on the stone slab or in the traditional wood-fired oven. The wood-fired bread is characterized by its full-bodied aromatic taste and a distinctively strong crust.





Wähle eine unserer frisch zubereiteten Bowls, dazu Dein Dressing und füge noch leckere Extras hinzu!

Choose one of our freshly prepared bowls, your dressing and add some delicious extras!

VORSPEISEN - STARTERS

 **Pizzabrötchen mit Kräuterbutter** 5,50 €
Pizza roll with herb butter

 **Zuppa di pomodoro** 6,50 €
Italienische Tomatensuppe
Italian tomato soup

 **Bruschetta Classica** 6,90 €
Geröstetes italienisches Brot mit Olivenöl, Tomaten und Basilikum
Roasted Italian bread with olive oil, tomatoes and basil

 **Eifeler Tapas** ^{2,3,4} enthält Alkohol | contains alcohol 13,90 €
- Uersfelder Bauernschinken mit Linsensalat,
- Pfälzer Leberwurst mit grobem Senf,
- Eifeler Rohesser und Heringssalat mit roter Beete, serviert mit Kräuterfrischkäse, Butter und regionalem Bauernbrot
- Uersfeld farmer's ham with lentil salad,
- Palatinate liver sausage with coarse mustard,
- Eifel Rohesser and herring salad with beetroot, served with herb cream cheese, butter and regional farmer's bread

Carpaccio vom Weiderind ^{1,2} 14,50 €
mit Rucola und Grana Padano
Carpaccio of pasture-raised beef with rocket and Grana Padano

SALATE - SALADS

 **Bulgursalat** 12,50 €
Blattsalate mit Bulgur, geröstetem Brokkoli, rote Beete, Tomaten, Nüssen, Curry und Dressing

Mixed lettuce with bulgur, roasted broccoli beetroot, tomatoes, nuts, curry and dressing

 **Bunter Vitaminsalat** 13,50 €
Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Zwiebeln und Dressing,

Mixed lettuce with tomatoes, cucumbers sweet pepper, carrots, onions and dressing,

 **Süßkartoffelsalat** 14,50 €
Blattsalate mit Süßkartoffel, Grillgemüse, rote Beete, Zwiebeln, Gurken, Möhren, Nüssen und Dressing

Mixed lettuce with sweet potato, grilled vegetables, beetroot, onions, cucumbs, carrots, nuts and dressing

**Wähle Dein Dressing!
Balsamico, Joghurt, Kräuter oder Caesar!**

Choose your dressing!
Balsamic, yoghurt, herbs or Caesar!



SALATE - SALADS

EXTRAS

+ Gebratene Hähnchenstreifen 4,50 €
+ roasted chicken strips

+ Tunfisch 4,50 €
+ tuna

+ Falafel mit Minzdip 4,50 €
+ falafel with mint dip

+ Mozzarella & Grillgemüse 4,50 €
+ Mozzarella & grilled vegetables

+ gebratene Rinderstreifen 5,50 €
+ roasted beef strips

+ Ziegenkäse 5,50 €
+ goat cheese

PIZZA



Pizza Margherita

mit Tomatensauce, Käse und italienischen Kräutern
with tomato sauce, cheese and Italian herbs

11,90 €

Pizza Prosciutto^{2,3}

mit Tomatensauce, Käse und Schinken
with tomato sauce, cheese and ham

12,90 €

Pizza Salami^{1,2,3}

mit Tomatensauce, Käse und Salami
with tomato sauce, cheese and salami

12,90 €

Pizza Hawaii^{2,3}

mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas
with tomato sauce, cheese, ham and pineapple

14,90 €

Pizza Diavolo^{2,3}

mit Tomatensauce, Käse, Salami, Peperoni,
Zwiebeln und Paprika

with tomato sauce, cheese, salami, chillies,
onions and sweet pepper

14,90 €



Pizza Tonno

mit Tomatensauce, Käse, Tunfisch und Zwiebeln
with tomato sauce, cheese, tuna and onions

14,90 €

Pizza Grandiosa^{1,2,3}

mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Champignons
with tomato sauce, cheese, salami, ham and mushrooms

14,90 €



Pizza Vegan

mit Tomatensauce, veganem Käse, Grillgemüse und Rucola
with tomato sauce, vegan cheese,grilled vegetables and rocket

14,90 €



Pizza Veggie²

mit Tomatensauce, Käse, Grillgemüse
Rucola und Parmesan

with tomato sauce, cheese, grilled vegetables,
rocket and parmesan

14,90 €

Pizza BBQ^{2,3}

mit Tomatensauce, Käse, Hähnchenbrust,
BBQ-Sauce, Bacon, Zwiebeln und Paprika

with tomato sauce, cheese, chicken breast,
BBQ sauce, bacon, onions and sweet pepper

15,90 €

ZUSÄTZLICHER BELAG ADDITIONAL TOPPING

Ananas, Oliven, Peperoni, Salami^{1,2,3}, **Schinken**^{2,3}, 2,00 €

Zwiebeln, extra Käse, Parmesan²
Pineapple, olives, chillies, salami^{1,2,3}, ham^{2,3},
onions, extra cheese, parmesan²

Tunfisch und Hähnchenbruststreifen 3,00 €
Tuna and chicken breast



PASTA NACH WAHL
PASTA OF YOUR CHOICE

Bitte wähle Deine Pasta-Sorte:
Penne oder Linguine und eine der
folgenden Saucen.

Please select the type of pasta you prefer:
penne or linguini plus one of the following sauces.



PASTA...

- Pomodoro²**
mit würziger Tomatensauce
with a spicy tomato sauce

Bolognese²
mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce vom Rind
with tomato minced beef sauce

Bolognese Vegan^{1,9}
mit einer veganen Gemüsebolognese
with a vegan vegetable bolognaise

Al Pesto²
mit Kirschtomaten, Pesto und Parmesanspänen
with cherry tomatoes, pesto and parmesan shavings

Alla Panna^{1,2,3}
mit Schinkensahnesauce
with a ham cream sauce

10,90 €

11,90 €

11,90 €

12,90 €

13,90 €
- Lasagne**
Klassische Lasagne mit Hackfleisch vom Rind
Classic lasagne with minced beef

Veggie Lasagne
Gemüse-Lasagne
Vegetable lasagne

15,50 €

13,90 €
- BAMBINI - KIDS
- Pizza Bambini Margherita**

Pizza Bambini Salami^{1,2,3}

Pizza Bambini Prosciutto^{2,3}

Pasta Bambini Pomodoro²

Pasta Bambini Bolognese²

Chicken Nuggets mit Pommes frites⁹

5,50 €

6,00 €

6,00 €

5,50 €

6,00 €

7,00 €
-

PIATTI PRINCIPALI – MAIN DISHES



Schnitzel „Wiener-Art“

17,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
Breaded pork schnitzel with French fries

... mit Champignonrahmsauce

18,50 €

... with creamy mushroom sauce



Eifeler Strohschwein

19,90 €

Médallions vom Eifeler Strohschwein mit Linguine und Champignonrahmsauce
Medallions of Eifel straw pig with linguine and creamy mushroom sauce

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

18,90 €

mit Linguine, Sauce und Grillgemüse
Roasted chicken breast fillet with Linguine, sauce and grilled vegetables



Eifeler Grillpfanne^{2,3,4}

24,90 €

Médallions vom Eifeler Strohschwein, Rumpsteak, Bauernbratwurst mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
Medallions of Eifel straw pig, rump steak, farmer’s sausage with rosemary potatoes and grilled vegetables



Zander in Senfsauce

23,90 €

Gebratener Zander in Senfsauce mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln
Fried pikeperch in mustard sauce with creamed spinach and herb potatoes

Bistecca di Manzo

34,90 €

Saftiges Rumpsteak, 250g, mit Schmortomaten, Rosmarinkartoffeln und geschmortem Gemüse
Juicy rump steak, 250g, with stewed tomatoes, rosemary potatoes and braised vegetables



Beilagensalat^{1,3}

6,00 €

nur in Kombination mit einem Hauptgericht
Side salad – only in combination with a main course

Weitere leckere Nachspeisen
findest Du in unserer
Eifeler Dessertvitrine oder
in unserer Eiskarte!

You will find more delicious desserts
on our Eifel dessert showcase
or in our ice cream menu!

DOLCI

Tiramisu^{1,11} (enthält Alkohol – contains alcohol)

6,90 €



Apfelkuchen¹

7,90 €

aus regionalen Äpfeln, serviert mit Vanilleeis
Apple pie made from regional apples,
served with vanilla ice cream



GETRÄNKE – DRINKS

APERITIFS

Aperol Spritz ^{1,12} Aperol, Prosecco und Mineralwasser Aperol, prosecco and sparkling water	7,70 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Mineralwasser Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, lime and sparkling water	7,70 €
Lillet Berry ^{2,5} Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, raspberries	7,70 €
Crodino ¹ alkoholfrei	7,70 €

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee klein ¹¹ Cup of coffee small	3,60 €
Kaffee groß ¹¹ Cup of coffee large	4,40 €
Cappuccino ¹¹	4,60 €
Milchkaffee ¹¹ White coffee	4,60 €
Latte Macchiato ¹¹	4,60 €
Espresso ¹¹	2,90 €
Espresso Doppio ¹¹	4,50 €
 Heiße Schokolade Hot chocolate	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne Hot chocolate with whipped cream	4,40 €
  s Tee (diverse Sorten) ss of Tea (various kinds)	3,70 €



SOFTDRINKS

SOFTDRINKS		
	0,3l	0,5l
Coca-Cola ^{1,11}	3,90 €	4,90 €
Coca-Cola Light ^{1,5,10,11}	3,90 €	4,90 €
Coca-Cola Zero ^{1,5,10,11}	3,90 €	4,90 €
Spezi ^{1,3,11}	3,90 €	4,90 €
Fanta ^{1,3}	3,90 €	4,90 €
Sprite ^{5,10}	3,90 €	4,90 €
Eistee ^{3,5}	3,90 €	4,90 €
Ice tea	3,90 €	4,90 €
Apfelschorle	3,90 €	4,90 €
Apple juice with sparkling water		
Apfelsaft ³	0,2l	0,4l
Apple juice	3,70 €	5,40 €
Orangensaft	3,70 €	5,40 €
Orange juice		
Maracujasaft	3,70 €	5,40 €
Passion fruit juice		
KiBa	3,70 €	5,40 €
Cherry-banana juice		
Saftschorle	0,3l	0,5l
Juice with sparkling water	3,90 €	4,90 €
Schweppes	0,2l	0,4l
Bitter Lemon ^{3,12}	3,70 €	5,40 €
Ginger Ale ¹	3,70 €	5,40 €
Tonic Water ^{1,12}	3,70 €	5,40 €
Mineralwasser, still & medium	0,25l	0,75
	3,60 €	6,50 €
Red Bull ^{1,11}	0,25l	
	5,20 €	



BIER – BEER

BIER – FRISCH GEZAPFT TAP BEER

	0,4l	0,5l
Beck’s Premium Pils	4,70 €	5,30 €
Bier-Mix nach Wunsch (auch alkoholfrei) mit Cola ^{1,11} , Fanta ^{1,3} oder Sprite ^{5,10} Beer Mix of your choice (also non-alcoholic) with Coke ^{1,11} , Fanta ^{1,3} or Sprite ^{5,10}	4,70 €	5,30 €
Franziskaner Weißbier Hell Wheat beer, pale		5,30 €
Bananenweizen wheat beer with banana nectar		5,30 €
Cola-Weizen ^{1,11} wheat beer with coke		5,30 €

BIER – AUS DER FLASCHE BOTTLED BEER

	0,33l	0,5l
Franziskaner Weißbier Dunkel Franziskaner wheat beer, dark		5,30 €
Franziskaner Weißbier Kristallklar Franziskaner wheat beer, crystal clear		5,30 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Franziskaner wheat beer, non-alcoholic		5,30 €
Vitamalz alkoholfreies Malzbier non-alcoholic malt beer	4,20 €	
Beck’s Gold	4,20 €	
Beck’s Green Lemon ^{1,3}	4,20 €	
Beck’s Alkoholfrei non-alcoholic	4,20 €	

WEIN – WINE

	0,2l	0,75l
Weinschorle rot, weiß, rosé Wine spritzer red, white, rosé	5,50 €	
Hauswein rot, weiß, rosé House wine red, white, rosé	5,90 €	21,50 €
 Der Rote Bender Delikate Würzigkeit mit feinem Geschmack, kräftiger Tanninstruktur und drahtigem Körper – ein Wein mit Charakter, Pfalz, Cuvée, trocken Delicate spiciness with a fine flavour, strong tannin structure and wiry body – a wine with character, Palatinate, Cuvée, dry	7,50 €	24,90 €
 Der Weiße Bender Ein fruchtiger Mix aus heimischer gelber Frucht und einem Touch Exotik , Pfalz, Cuvée (Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc), trocken A fruity mix of local yellow fruit and a touch of exoticism , Palatinate, Cuvée (Riesling, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc), dry	7,50 €	24,90 €
 Der Rosé Bender Unkompliziert und frisch, charmant und herrlich leicht, Pfalz, Cuvée, trocken Uncomplicated and fresh, charming and wonderfully light , Palatinate, Cuvée, dry	7,50 €	24,90 €

Das Weingut **Andreas Bender** verarbeitet erstklassiges Traubenmaterial aus Steillagen an der Mosel und von Vertragswinzern, die für ihn Spitzenlagen in der Pfalz bewirtschaften. Andreas Bender verbindet klassische Winzertugenden mit zeitgemäßen Methoden und einem modernen Unternehmenskonzept. Dies ermöglicht ihm sowohl anspruchsvolle Premium-Weine für Connaisseurs als auch unkomplizierte Trinkweine für das junge und urbane Publikum zu produzieren.

The **Andreas Bender** winery processes first-class grapes from steep slopes on the Moselle and from contract winegrowers, who cultivate top sites in the Palatinate for him. Andreas Bender combines classic winemaking virtues with contemporary methods and a modern business concept. This allows him to produce both sophisticated premium wines for connoisseurs and uncomplicated drinking wines for the young and urban clientele.





0,75l



Rotwild Wein Silvaner

24,90 €

Ein vollmundiger regionaler Weißwein aus der traditionsreichen Rebsorte Silvaner, saftig, rund und mit feinem Fruchtspiel, trocken.

A full-bodied regional white wine from the traditional Silvaner grape variety, juicy, round and with a fine play of fruit, dry.



Rotwild Wein Dornfelder

24,90 €

Dieser regionale Rotwein zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seinen gehaltvollen Geschmack aus. Kirsch- und Brombeerfrucht prägen sein feines Bukett, trocken.

This regional red wine is characterised by its deep red colour and its full-bodied taste. Cherry and blackberry fruit characterise its fine bouquet, dry.



Rotwild Wein Riesling

24,90 €

Ein eleganter, halbtrockener regionaler Weißwein aus der Rebsorte Riesling mit feinen Aromen von Pfirsich und Aprikose.

An elegant, semi-dry regional white wine from the Riesling grape variety with fine aromas of peach and apricot.

0,1l

0,75l

Prosecco

4,90 €

22,50 €

Die **Kellerei Rotwild** in Bernkastel-Kues betreibt einen der größten Barrique-Keller Deutschlands. Hier reifen Rotweine der Rebsorte Dornfelder in einem 240 Meter langen Schiefergewölbekeller aus dem 19. Jahrhundert in mehr als 1.500 Barriquefässern heran. Ihre Barriquefässer sind aus Eichenholz hergestellt und umfassen 250 Liter, was eine langsame, spezielle Aromabildung des Rotweins fördert. So reift der Wein optimal, bis seine natürliche Säure rund und weich wird. Bei optimaler Luftfeuchtigkeit und kühler Lagerung liegen hier rund 1.500 Barriquefässer, in denen sie deutsche Qualitätsweine ausbauen.

The **Rotwild winery** in Bernkastel-Kues, operates one of the largest barrique cellars in Germany. Here, red wines of the Dornfelder grape variety mature in more than 1.500 barrique barrels in a 240-metre-long vaulted slate cellar dating back to the 19th century. Their barrique barrels are made of oak and contain 250 litres, which promotes a slow, special aroma development of the red wine. In this way, the wine matures optimally until its natural acidity becomes round and soft. With optimal humidity and cool storage, there are around 1,500 barrique barrels here in which they age German quality wines.



DIGESTIFS

2 cl

Jägermeister¹	3,70 €
Tequila Weiß oder Gold	3,90 €
Amaretto	3,90 €
Baileys	3,90 €
Grappa	3,90 €
Jack Daniel's	3,90 €
Jim Beam	3,90 €
Sambuca	3,90 €
Williams Birne, Williams pear	3,90 €
Wodka Gorbatschow	3,90 €
Obstler, Fruit brandy	3,90 €
Bacardi	3,90 €
Gin	3,90 €

4 cl

Ramazzotti	5,90 €
-------------------	---------------

LONGDRINKS

4 cl

Wodka Cola^{1,11}	7,90 €
Wodka Red Bull^{1,11}	9,90 €
Wodka Orange	7,90 €
Wodka Lemon^{3,12}	7,90 €
Gin Tonic^{1,12}	7,90 €
Campari Orange^{1,12}	7,90 €
Jack Daniel's Cola^{1,11}	7,90 €
Bacardi Cola^{1,11}	7,90 €
Jim Beam Cola^{1,11}	7,90 €





COCKTAILS

Cuba Libre^{1, 11}

7,90 €

Havana-Club-Rum, Limette, Coca-Cola
Havana-Club-Rum, lime, Coca-Cola

Tequila Sunrise^{1, 2}

8,50 €

Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine
Tequila Silver, orange juice, grenadine

Sex on the Beach¹

8,50 €

Wodka, Apricot Brandy, Amaretto,
Erdbeersirup und Ananassaft

Vodka, apricot brandy, Amaretto,
strawberry syrup and pineapple juice

Caipirinha^{1, 2}

8,90 €

Pitù, Limette, Rohrzucker, Lime Juice
Pitù, lime, cane sugar, lime juice

Mojito²

8,90 €

Havana Club Rum, Lime Juice,
Rohrzucker, frische Minze

Havana Club Rum, lime juice,
cane sugar, fresh mint

Pina Colada¹

9,50 €

Rum, Kokosnuss-Sirup, Ananassaft, Sahne
Rum, coconut syrup, pineapple juice, cream

Long Island Ice Tea^{1, 2, 11}

9,90 €

Gin, Bacardi White Rum, Wodka, Tequila Silver,
Cointreau, Cola, Orangensaft, Zitronensaft

Gin, Bacardi white rum, vodka, Tequila Silver,
Cointreau, Coke, orange juice, lemon juice

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Sportsman ^{1,2,3,5,10}

6,50 €

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und einem Spritzer Zitronensaft

Orange juice, pineapple juice, grenadine and a squeeze of lemon juice

Ipanema ¹

Ginger Ale, Maracujasaft, Zitronensaft, Limette, Rohrzucker

Ginger Ale, passion fruit juice, lemon juice, lime, cane sugar

6,90 €

Milky Way ¹

Maracujasaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne
Passion fruit juice, orange juice, coconut syrup, cream

6,90 €



Sofern Du von Allergien betroffen bist, sprich uns bitte an.
Eine separate Übersichtskarte gibt Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.

If you are affected by allergies, please contact us for our separate menu list.
This overview contains all information about contained allergenic ingredients.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 6 geschwefelt,
7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle,
11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 mit Azofarbstoff

Additives:

1 colouring, 2 preservatives, 3 antioxidants, 4 flavour enhancer,
5 sweeteners, 6 sulphured, 7 blackened, 8 waxed, 9 phosphate,
10 contains a source of phenylalanine, 11 with caffeine,
12 with quinine, 13 with azo dye

