

Suppen

Kraftbrühe vom Weidelamm aus eigener Haltung
mit buntem Wurzelgemüse und gesottenem Haxenfleisch

B F

6,90 Euro

Ratatouillecremesuppe
mit Basilikum-Pesto

A D F L

6,90 Euro

Vorspeisen

Champignons mit Lauch, Zwiebeln, Kräutern
und Crème fraîche gefüllt
mit frischem Parmesan überbacken an bunten Salaten

D F M

13,90 Euro

Gegrillte Riesengarnelen
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

D F H L M

16,90 Euro

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Salate

Salatteller „Wirtshaus Himberg“

Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
wahlweise :

D F M

gebratenen Putenbruststreifen 16,90 Euro

oder Rindersteakstreifen 19,90 Euro

oder Garnelen 20,90 Euro

D H

oder ohne Streifen 11,90 Euro

Kleiner gemischter Salat

D F M

5,90 Euro

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
an rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln

A D F I

25,90 Euro

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten
an Blattspinat und Salzkartoffeln

A D F

23,90 Euro

Vegetarisches

Gebratene Schupfnudeln
mit frischen Champignons, Zucchini-scheiben, Paprika,
Zwiebelstreifen, Tomatenwürfeln und Kräuter an Käsesauce

A B D F

16,90 Euro

Änderungen der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Unsere Steaks vom Grill

Schweinefilet	200g	15,90 Euro
vom Eifeler Glücksschwein	300g	22,90 Euro
Putensteak	200g	12,90 Euro
	300g	18,90 Euro
Regionales GenussEifel	200g	19,90 Euro
Rumpsteak von der Färs*	300g	28,90 Euro
Regionales GenussEifel	200g	27,90 Euro
Rinderfiletsteak von der Färs*	300g	39,90 Euro

(Alle Gewichtsangaben unserer Steaks verstehen sich als Rohgewicht)

***Färsen** sind weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und langsamer wachsen.
Ihr Fleisch ist kräftig rot, hat feine Fasern und die feine Marmorierung
macht es besonders aromatisch, zart und saftig.

Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen!

Saucen

Sauce Bèarnaise/Hollandaise	4,50 Euro	A B D F
Pfefferrahmsauce	3,50 Euro	A D F L
Jägersauce	3,50 Euro	A D F
Pikante Paprikasauce	3,50 Euro	4 A F
Gebratene Zwiebeln	4,00 Euro	D
Kräuterbutter	2,50 Euro	D
Meerrettich	2,00 Euro	4 5 B N
Ketchup ^{4 F} /Mayonnaise ^{4 A B M}	1,00 Euro	

Beilagen

Pommes frites ,Kroketten ^{A B D} , Kartoffelecken ^{A F}	4,00 Euro
Bratkartoffeln ^{3 6}	4,50 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterquark ^D	4,90 Euro

Inklusivpreis in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

*Unsere Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein**

Regional und artgerechte Haltung

Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
„Wiener Art“ mit Zitrone
Pommes frites und Salatteller

18,90 Euro

A B D F M

Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
mit gebratenen Zwiebeln
Pommes frites und Salatteller

20,90 Euro

A B D F M

Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
„Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
Pommes frites und Salatteller

21,90 Euro

A B D F M

Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce
Pommes frites und Salatteller

21,90 Euro

A B D L M

Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
mit pikanter Paprikasauce
Pommes frites und Salat

21,90 Euro

A B D F M

Schnitzel vom Eifeler Schweinerücken
„Hawaii“ mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken
Pommes frites und Salat

22,90 Euro

A B D F M

* Info Eifeler Glücksschwein



Änderungen der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet.

Inklusivpreise in Euro

In der Pfanne serviert

„Pfeffer-Pfännchen“

Gegrillte Schweinemedallions vom Eifeler Glücksschwein
in Pfefferrahm
an buntem Gemüse und Bratkartoffeln

3 5 A D F L

24,90 Euro

„Wirtshaus-Pfännchen“

Gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein
an Rahmchampignons mit Gemüse und Bratkartoffeln ^{3,6}

3 5 A D F

25,90 Euro

Wildgericht

Hirschragout
mit Preiselbeeren und Crème fraîche
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

23,90 Euro

Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

5 A B D F L

21,90 Euro

Änderungen der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet.

Inklusivpreise in Euro

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

„Schweinchen Dick“

Kleines paniertes Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein
mit Pommes frites
und Salat

ABDFM

8,90 Euro

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln
und Salat

ABDFM

8,90 Euro

„Räuberteller“

Kleiner Teller, Gabel zum räubern bei Mama und Papa
0,00 Euro

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

14ABCD

8,90 Euro

Tartufo
mit frischen Früchten

14ABCD

7,90 Euro

verschiedene Sorten pro Kugel 1,90 Euro

14BCDGL

Sahne 1,50 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce^{1, 2, 4}

14ACD

Inklusivpreise in Euro

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere