

VORSPEISEN

Dreierlei Bruschetta (a)

mit Knoblauchrauken-Pesto (g,h),
Brennnessel-Pesto (g,h) und Bärlauch-Pesto (g,h)
alle mit frischen Tomaten

5,90 €

Tomate/Mozzarella(g)

Carpaccio von Tomate und Mozzarella mariniert
mit Holundervinaigrette und hausgemachtes Dosteis(g)

8,70 €

kleine Köstlichkeiten aus dem Vulkanhotel

Lassen Sie sich überraschen!

Wir servieren Ihnen acht kleine Köstlichkeiten

10,80 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe(i)

mit Markklößchen(a,c) und Gemüsestreifen(i)

4,20 €

vegetarisches Unkrautcremesüppchen(g)

hergestellt von der kleinblättrigen Vogelmiere,
mit hausgemachter Maisravioli(a,c)

6,80 €

Pilzrahmsüppchen(g)

mit Parmesanchip(g)

5,30 €

SALATE

Fitness-Salat

*Blattsalate mit Balsamico Dressing(j)
gebratenen Pilzen, Äpfeln und geschmolzenem
Eifel-Feta-Ziegenkäse(g) vom Vulkanhof Gillenfeld* 12,60 €

Eichholzmaar-Salat

*Blattsalate mit Balsamico Dressing(j)
gebratenen Putenstreifen* 11,90 €

Kyllenberg-Salat

*Blattsalate mit gegrillten Streifen vom Rumpsteak,
geschmolzenem Blauschimmelkäse(g),
Apfelspalten und Walnusskernen(h=Walnuss)* 17,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot (a)

HAUPTGERICHTE

Gebratene Maishähnchenbrust

Grillgemüse in süß/sauer Soße Kartoffelgnocchi (a,c,g) 15,90 €

Schmackhaftes Wildgulasch

serviert mit Mandelbrokkoli
und hausgemachten Spätzlen (a,c,g) 16,50 €

Hau(s) Pfännchen

Schwein-, Rind- und Putenfiletsteaks
Champignonrahmsoße(g)
Speckbohnen (5) und Bratkartoffeln 16,90 €

Eifler Rumpsteak 200 g Rohgewicht

mit hausgemachter Bärlauchsenfkruste(a,g)
dazu Rotweinsauce Speckbohnen und Döppekoche 19,30 €

Paniertes Schweineschnitzel(a,c) vom Eifelschwein

Rahmsoße(g), Pommes frites und Salat(j) 12,50 €

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Chateaubriand

Filetsteak vom Eifelrind im Wiesenheu gegart

180 g pro Person

dazu feine Feldthymiansauce Topinambur-Süßkartoffel-Möhren

als Püree und gebacken

27,60 €

pro Person

min 30 Min Zubereitungszeit

FISCH

Eifler Bachforelle

*mit Wildkräutern gefüllt und in Zitronenbutter(g) gegart
dazu Salzkartoffeln und Salat(j)*

14,70 €

Duett von Lachs und Hecht

*mit Hecht(g) souffliertes Lachsfilet
Brennnesselspinat(g) und Couscous*

18,90 €

BASISCHES GERICHT

Basenfasten hilft den Körper in ein Säure-Basen-Gleichgewicht zu bringen, um das allgemeine Wohlbefinden zu verbessern.

Tomaten-Hagebuttensüppchen

Kürbisfrikadelle

*mit gebratenem Pak choi
Topinamburcreme*

19,90 €
inkl. Suppe

BASENREICHES GERICHT

Palatschinken mit Ziegenkäse

*Warmer Kräutercrepe (a.g) mit Ziegenfrischkäsekrem(g) gefüllt
überbacken gebratene Pilze und Tomaten-Oliven-Konfit*

13,50 €

DESSERTS

Dessertklassiker

*Vanilleeis(g) mit heißen Kirschen
serviert mit geschlagener Sahne(g)* 5,20 €

Süße Verführung

*Apfelscheiben in einem Weinteig(a,c) gebacken, mit Zimt-Zucker
und Vanilleeis(g)
serviert.* 5,60 €

Orangen-Löwenzahn Parfait(g)

im Schokoladenmantel mit Früchten 7,60 €

Dessertauswahl Vulkanhotel

Lassen Sie sich von unseren Süßen Sachen überraschen 7,90 €

Allergenliste:

Allergene gekennzeichnet in (a–n)

a) Glutenhaltiges Getreide | b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse f) Soja | g) Laktose, Milch und Milcherzeugnisse | h) Schalenfrüchte/Nüsse | i) Sellerie | j) Senf k) Sesamsamen | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Lupien | n) Weichtiere

Zusatzstoffe gekennzeichnet in (1–10)

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker | 5) mit Schwefeldioxid | 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat | 8) Kasein | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | 13) gewachst 14) mit Taurin | 15) Sulfit