

**2** **Hühnersuppe**  
*kräftige Brühe mit Reiseinlage  
und Hühnerfleisch, wärmt und kräftigt*  
4,50 €

**1** *Hausgemachte, herzhafte*  
**Oxtailsuppe** <sup>(4)</sup>  
*klare, stärkende Brühe*  
4,90 €

**31** **Bratheringe**  
*mild, sauer eingelegt, ohne Gräten,  
mit Zwiebelringen, Brot und Butter*  
6,90 €

**19** **Käseteller** <sup>1</sup>  
*Auswahl an Schnitt- und Biokuhmilchkäse  
von glücklichen Kühen aus Belrieth  
auf dem Teller liebevoll ausgarniert  
dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter*  
12,90

**20** **„Eifeler Bauernschinkenteller“** <sup>2,3</sup>  
*roher Schinken schmackhaft ausgarniert  
mit gekochtem Ei, Tomatenscheiben und  
Gewürzgurken, dazu Brot und , Butter*  
8,90 €



**21** **Braten-Teller** <sup>3,12</sup>  
*fein aufgeschnittener kalter Schweinebraten  
ausgarniert mit Ei, Tomatenscheiben,  
Gewürzgurken, scharfem Sahnemeerrettich  
und pikanter Remouladensoße  
dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter*  
8,80 €

**9** *2 knackige*  
**Wiener Würstchen**  
*mit Brot*  
4,90 €

**37** **Schmalztopf**  
*leckeres Griebenschmalz  
(pur oder als Brotaufstrich  
- ganz nach belieben)  
mit Brot*  
5,50 €

*Ofenfrischer*

# *Flammkuchen hausgemacht und selbst belegt auf Holzbrett serviert*

## *Elsässer „Art“*

*Herzhaft*

*mit Schmand bestrichen  
belegt mit Rauchfleisch,  
Zwiebeln und Lauchringen*

**8,90 €**



*Flammkuchen isst man nicht mit Messer und Gabel. Im Elsass stellt man das Flammkuchenbrett mitten auf den Tisch und wer will nimmt sich ein Stück und isst es einfach mit den Fingern. Voilà! Dann folgt ein weiterer Flammkuchen für alle in der Runde und noch einer und noch einer.... bis alle satt (und zufrieden sind. Genau funktioniert es natürlich auch, wenn man den Flammkuchen lieber ganz für sich alleine haben will.*