

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste.

Herzlich willkommen in unserem Haus. Unser Ziel ist es, Ihnen mehr Genuss, Vitalität und Freude beim Verzehr unserer Speisen und Getränke zu bereiten.

Wir haben uns intensive Gedanken gemacht, wie wir dieses Ziel erreichen können. Zum einen haben wir uns als Weinrestaurant, Vinorant, positioniert, spezialisiert auf deutschen Wein. Dies verpflichtet uns, Ihnen eine große Auswahl an Qualitätsweinen zu interessanten Preisen zu präsentieren und unsere Mitarbeiter entsprechend zu schulen. Als individuelles Privathotel wollen wir Ihnen so wenig als möglich Massenware anbieten. Dies leitet sich sowohl aus unserem Qualitätsanspruch ab, als auch aus unserer Selbstverpflichtung gegenüber der Umwelt. Unser Umweltbewusstsein haben wir von **VIABONO**, der touristischen Dachmarke in Deutschland zertifizieren lassen.

Wir verstehen uns als kleiner Teil des regionalen Wirtschaftskreislaufes.

Aus dieser Überlegung setzten wir uns das Ziel mindestens 30 % unseres Warenbedarfes in der Region bzw. in NRW zu decken. Daraus haben sich fruchtbare Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten entwickelt, die den gleichen Qualitätsanspruch haben wie wir. Aus diesen Qualitätsprodukten kreiert unser Küchenchef Dirk Klösgen und sein Team feine und regionale Gerichte. Das Ziel ist vitale, Stoffwechsel anregende Ernährung unter der vermehrten Zugaben von Kräutern und Gewürzen zuzubereiten.

Unsere Partner aus der Region

Metzgermeister -Luysberg Vossenack

Forellenzucht Körner Gey

Bäckermeister- Jacobs- Lammersdorf

Natur Apfelsaft-Streuobstwiesen e.v. Glehn

Hofkäserei Jansen Lammersdorf

Brennerei Müller Sülm-Bitburg

Eierlieferant Bernd Gottschalk- Vossenack

Johsecco- Bauernhof-Lindenlädchen

Konditorei Pröpfer –Monschau

Senfmühle Monschau

Angenehmen Aufenthalt und guten Appetit
Ihre Familie von Agris und das Landhotel Team

Apertifs

0,1 ltr Johsecco, €3,30
roter Johannisbeer Sekt



0,1 Ltr. Kir Framboise €5,50

Sherry Medium €3,10

Sherry dry €3,10

Portwein weiß oder rot €3,00

Martini weiß oder rot €3,00

Campari €3,40

Campari Orange €4,70

Campari Soda €4,50

Martini Cocktail €4,50

Pernod €3,50

Alkoholfreier Aperitif

Grüne Hexe
(Orangensaft, Curacao €2,50
Blue alkoholfrei 0,1 l)

Campari Orange €4,00

Offene Weine 0,2 ltr.

Reichsgraf von Kesselstatt €4,50
Riesling, Mosel

Weißer Burgunder €4,50
Kreichgauer Rheinhessen, trocken

Rüdesheimer Riesling Spätlese €5,20
Georg Breuer, Rheingau,


Cheval d'Or Syrah Rose €4,50
Vin de Pays D'OC, Languedoc, trocken

Alsheimer Römerberg €5,00
Kreichgauer, Dornfelder halbtrocken


Merlot Santa Flavia €5,00
Italien, trocken

Alsheimer Römerberg €4,50
Portugieser Rose, Qualitätswein
Fam. Kreichgauer, Rheinhessen, lieblich

Vorspeisen


Salatteller aus der FrischeOase  € 3,90
Bitte stellen Sie sich selbst zusammen, was Ihnen am besten schmeckt.

Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen und Honig-Mohn Dressing € 9,50


Eifeler Köstlichkeiten  € 11,50
Hauseigene Lammsalami, Gemüsesülze, gebackenen Grottenchampignons, Eifeler Bio Brennesselkäse im Schinkenmantel, Dörripflaume in Speckmantel, geräucherte Forelle, Rilette, Monschauer Knoblauchsantunke, pikantem Streuobstwiesen-Apfelchutney und Sauerkrautrösti


Lauwarmer Salm auf Kräutersalat mariniert mit Tomaten – Bärlauch – Sugo € 9,90


Zwei gebratene Jacobsmuscheln auf Safransauce, Roter Beete und Salzkartoffel € 7,50

Kalter Feinschmecker Fischteller  € 9,00
Geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs, Wachtelspiegelei an Salatbukett mit Salzbutter und Lammersdorfer Schwarzbrot, Sahnemeerrettich und Monschauer Senf Dill Dip

Suppen

Geschäumte Monschauer Ingwersenf Suppe mit Croutons  € 4,00

Eifeler Hochzeitssuppe  € 3,50
Kräftiger Auszug von der Ochsenbrust mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Cappuccino vom Bärlauch  € 4,00

Tomatenkremsuppe mit Genever und Sahnehaube € 4,50

Vegetarische Gerichte

| | |
|--|---------|
| Vegetarischer Feinschmeckerteller Vitalgemüse, Nudelsäckchen mit Vanille - Pfeffersauce, Gemüsereis, Zucchini-schiffchen und gebackene Chilischoten | € 12,00 |
| Mille feuille vom Eifeler Kräuterpfannkuchen und tomatisiertem Gemüse | € 7,00 |
| Nudelsäckchen mit Quarkfüllung und geschabtem Bauerngouda aus Lammersdorf und Bärlauchsoße | € 9,50 |
| Gebackener Bio Camembert mit Eifeler Schwarzbrot, frittierter Petersilie und Preiselbeer-Sahneerrettich | € 7,00 |

Fangfrisch aus dem Netz und von der Angel

| | |
|---|---------|
| Kallbacher Feinschmecker Fischteller Gebratene Jacobsmuschel, Lachs-, Zander- und Forellenfilet auf Vitalgemüse, serviert mit Flusskrebssauce und Gemüsereis | € 21,00 |
| Im Ofen gratinierter Lachs auf Vossenacker Elsschaumsauce, Zucchini-schiffchen und Kartoffelkrapfen | € 19,00 |
| Bachforelle Müllerin mit Kräutern und Knoblauch gefüllt, serviert mit Pfannengemüse , Bippelchen und Salat aus der FrischeOase | € 15,50 |
| Bachforelle frisch in unserem Räucherofen geräuchert, serviert mit Ingwer Sauerkraut und Döppekooche (“Slow Food” Zubereitungszeit circa 25 Min.) | € 18,00 |
| Mit Kartoffelschuppen gebratenes Zanderfilet auf Rahmnudeln und Spinat - Shrimpsgemüse | € 18,00 |




Spezialitäten vom Serviermeister Dieter Walter und seinem Team am Tisch zelebriert:

| | |
|---|-------------------|
| Kalbsteak mit grünem Pfeffer dazu reichen wir Grilltomate, Bohnenbündchen, und Döppekooche | € 27,00 |
| 5 Riesengarnelen in Whiskey -Currysauce , Rahmspinat und Bandnudeln | € 24,00 |
| Schattenmorellen am Tisch flambiert serviert mit Hippen, Vanilleeis und Schlagsahne ab 2 Personen | € 6,50 pro Person |
| Crepes mit Apfelspalten, am Tisch flambiert mit Eifeler Winterrambour, Vanilleeis und Schlagsahne ab 2 Personen | € 6,50 pro Person |


Fleischspezialitäten unseres Hauses

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Lammkarree mit Zwiebelkonfit auf Ingwersauce, Speckbohnen und Kartoffelstrudel | € 23,50 |
| Mit Aromaten im Ofen gebackene Entenbrust mit Pflaumen Chilisauce an Balsamicogemüse und Kartoffelkrapfen | € 21,50 |
| Gekochter Kalbstafelspitz mit Pfifferlingssauce Kartoffelkrapfen und Salatteller aus der FrischeOase | € 15,50 |
| Gebratene Medaillons vom Schweinefilet in Vossenacker Elsrahmsoße Wirsinggemüse und Döppekooche | € 15,50 |
| Crepenitte vom Maishähnchen mit Kaffee – Ingwer-Jus, Mehrkornreis und Salatteller aus der FrischeOase | € 15,00 |
| Schweinelende in Hürtgenwälder Schinken gebacken, auf Honig-Himbeersauce, Zucchini-Schiffchen und Bandnudeln("Slow Food" Zubereitungszeit circa 25 Min.) | € 16,50 |
| Gebratenes Steak vom Eifelbullen mit Monschauer Senfzabaione Kartoffelstrudel und Salat aus der FrischeOase | € 19,50 |

Bistro Gerichte

| | | |
|---|--|---------|
| Hürtgenwälder Schinken- oder Käsebrot mit Essiggemüse und Kartoffelsalat fein garniert |  | € 7,20 |
| Energiesalatteller Großer Salatteller mit rohem Wurzelgemüse, Nüssen, Obst und in Olivenöl gebratene Putenstreifen, zweierlei Dressing | | € 9,50 |
| Rheinischer Sauerbraten vom Eifel Jungbullen mit Rosinen Ingwer Sauce, Döppekooche und Apfelkompott |  | €13,50 |
| Simonskaller Krüstchen Schweineschnitzel mit Spiegelei und gebratenen Speckstreifen, Pommes frites und Salat aus der Wellneßease |  | € 13,00 |
| Käseteller vom Eifeler Bauernhof Dreierlei Bio Käse mit Landbrot, Butter und Trauben |  | €13,00 |

Dessert

| | | |
|---|---|--------|
| Vanilleeiscreme in Weißweinzabaione getaucht | | € 3,50 |
| Lauwarme Apfeltarte mit Nußcreme | | € 4,20 |
| Gestürzte Simonskaller Herrencreme Vanillecreme mit Rum und Schokoladenspänen |  | € 3,50 |
| Mousse au chocolate an parfümiertem Obstsalat in der Hippenblüte serviert | | € 5,00 |
| Süßes Karussell nach Art des Küchenchefs, Etwas Eisiges, etwas Cremiges, etwas Fruchtiges lassen Sie sich überraschen | | € 7,20 |

Genießen Sie auch unsere Eisspezialitäten



Fragen Sie nach
unserer Kinderkarte

**Kaffeeprodukte Fair-Handel
Abtei Münsterschwarzach**

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | € 2,00 |
| Tasse Kaffee entcoffeiniert | € 2,00 |
| Kännchen Kaffee | € 3,70 |
| Kännchen Kaffee entcoffeiniert | € 3,70 |
| Tasse Espresso | € 2,00 |
| Tasse doppelter Espresso | € 3,20 |
| Tasse Cappuccino | € 2,20 |
| Tasse Milchkaffee | € 2,50 |
| Kännchen Blatt Tee | € 3,70 |
| Jumbo Tasse Schokolade mit Sahne | € 2,80 |
| Irish Coffee | € 5,00 |
| Simonskaller Kaffee | € 4,00 |

**Alkoholfreie
Getränke**

| | | |
|---------------------------|------|--------|
| Fanta | 0,2l | € 1,70 |
| Orangenlimonade | | |
| Sprite | 0,2l | € 1,70 |
| Zitronenlimonade | | |
| Coca Cola | 0,2l | € 1,70 |
| Tönissteiner Classic | 0,7l | € 4,50 |
| Tönissteiner Classic | 0,2l | € 1,70 |
| Orangensaft | 0,2l | € 2,40 |
| Tönissteiner Naturell | 0,2l | € 2,40 |
| Tönissteiner Naturell | 0,7l | € 4,90 |
| Apfelsaft | 0,2l | € 2,40 |
| Apfelsaftschorle | 0,2l | € 1,60 |
| Tomatensaft | 0,2l | € 2,80 |
| Roter Traubensaft | 0,2l | € 2,80 |
| Roter Johannisbeersaft | 0,2l | € 2,80 |
| Bitter Lemon | 0,2l | € 2,70 |
| Tonic Water | 0,2l | € 2,70 |

Whiskies 4cl

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Dimple, | € 5,80 |
| 15 Years old Scotch Johnnie Walker | € 4,80 |
| Red Label, Scotch | |
| Jim Beam, | € 4,80 |
| Bourbon Whiskey | |
| Tullamore Dew, | € 4,80 |
| Irish Whiskey Glenfiddich, | € 10,00 |
| 18 Years old Scotch Soda | € 1,- |

Getränke



| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| König Pilsener vom Fass | 0,25l | € 2,00 |
| Reissdorf Kölsch vom Fass | 0,25l | € 2,00 |

Flaschenbiere

| | | |
|--|-------|--------|
| Diebels Alt | 0,33l | € 2,60 |
| König Pils Alkoholfrei | 0,33l | € 2,60 |
| Erdinger Hefeweizen | 0,33l | € 3,00 |
| Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei | 0,33l | € 3,00 |

Liköre und Bitter 2cl

| | |
|---------------|--------|
| Amaretto | € 2,10 |
| Cointreau | € 3,20 |
| Grand Marnier | € 3,20 |
| Underberg | € 2,10 |
| Fernet-Branca | € 2,10 |
| Ramazzotti | € 2,10 |
| Baileys | € 2,60 |

Spirituosen 2cl

| | |
|--------------------------------|--------|
| Klarer Korn | € 1,60 |
| Els, im Eichenholzfass gereift | € 1,60 |
| Wacholder | € 1,60 |
| Steinhäger | € 2,00 |
| Malteserkreuz Aquavit | € 2,00 |
| Linie Aquavit | € 2,60 |
| Pott Hart Rum | € 2,60 |
| Gordons Dry Gin | € 2,60 |
| Absolut Wodka | € 2,60 |
| Bacardi Rum | € 2,60 |
| Jägermeister | € 2,10 |

**Hauspezialitäten im
Eichenholzfass gereift**

| | |
|--|--------|
| Eifeler Winterrambour aus dem Holzfaß | € 4,00 |
| Hausgrappa aus dem Holzfaß | € 3,00 |

Weinbrände und Cognac 2cl

| | |
|--------------------------|--------|
| Asbach Uralt | € 2,70 |
| Remy Martin VSOP | € 3,70 |
| Vecchia Romagna, Riserva | € 4,50 |
| Carlos I | € 4,50 |
| Delamain Vesper | € 8,00 |

Weitere Digestifs vom Wagen