

## Vorspeisen

<i>Zeltinger Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Eifeler Rinderfilet Olivenöl / Rucola / Getrüffelter Pecorino</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Vitello vom Kalbstafelspitz Thunfischsauce / frischer Parmesan / gebackene Kapern</i>	<i>17,00 €</i>
<i>„Chili con Carne“ Pimentos/ Knoblauchbaguette</i>	<i>12,00 €</i>

## Salate und kalte Gerichte

<i>Nordseematjes „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln / Salatbouquet</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Bunter Salatteller Streifen vom Eifeler Weiderind Frische Steinchampignons / Parmesan</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Rustikaler Käseteller Hausgemachtes Chutney / Früchtebrot</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Strammer Max Zweierlei Schinken / Essiggurken / 2 Spiegeleier</i>	<i>13,00 €</i>

## Hauptspeisen

<i>Unsere Currywurst von der Metzgerei Sopp</i>	
<i>Pommes Frites</i>	10,50 €
<i>mit einem Glas Winzersekt</i>	16,50 €
<i>Rumpsteak vom Eifeler Angus Rind</i>	
<i>Salatbouquet / Kräuterrösti / Burgundersauce</i>	
<i>Lady's Cut 180g</i>	22,00 €
<i>Men's Cut 250g</i>	29,00 €
<i>Lachsfilet auf der Haut gebraten „Label Rouge“</i>	
<i>Mediterranes Gemüse / Tomatensalsa / Basilikumpesto</i>	26,00 €
<i>Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein „Wiener Art“</i>	
<i>Bratkartoffeln / Salat</i>	20,50 €
<i>Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein „Kölsche Art“</i>	
<i>Blutwurst / Bratkartoffeln / Spiegelei</i>	22,00 €
<i>Gebratene Kalbsleber</i>	
<i>Bratkartoffeln / Apfel / Röstzwiebeln</i>	22,00 €
<i>Cordon Bleu vom Glücksschwein mit Steinchampignons</i>	
<i>Rahmsauce / Zuckerschoten / Pommes Frites</i>	24,00 €
<i>250 g Kalbfleischpflanzlerl</i>	
<i>Schmorzwiebeln / Spitzkohl / Bratkartoffeln</i>	23,00 €
<i>200g Deutscher Spargel aus Kleve</i>	
<i>Kleines Schnitzel / Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise</i>	29,00 €

## Vegetarisch

<i>Zweierlei Kartoffelgnocchi / Gebackener Ziegenkäse</i>	
<i>Wilder Broccoli / Tomaten / Champignons</i>	18,00 €
<i>250g Deutscher Spargel aus Kleve</i>	
<i>Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise</i>	22,00 €

## Dessert

<i>Crème brûlée von der Tahiti Vanille</i>	
<i>Hauseigenes Sorbet</i>	9,00 €
<i>Hauseigene Sorbets der Jahreszeit</i>	7,50 €
<i>Omas Käsekuchen mit Himbeersorbet</i>	7,50 €
<i>Gratiniertes Parfait von Moseltrester</i>	10,50 €

## Exklusives Dessert aus Saxlers Restaurant

*Gönnen Sie sich etwas ganz besonderes...*

<i>„Saxler´s“ grüner Apfel als Optische Täuschung</i>	16,00 €
---	---------

SATT HEIßT JA NICHT,  
DASS KEIN NACHTISCH  
MEHR REINPASSEN  
WÜRDEN.

# *Unser Wein des Monats*

*Weingut Rebenhof  
aus Ürzig*

*2021er Riesling, Kabinett  
Ürziger Würzgarten*

*0,2 l € 6,90*

*0,75 l € 22,00*