



Suppen

Eifeler Zwiebel Senf Suppe mit Croutons 
und Käse überbacken 7,20€

Waldpilzcreme Suppe mit Steinpilzravioli 7,90€ 

Vorspeisen

Frittierte Mozzarella Sticks (7 Stück)
dazu servieren wir Salsa & Aioli 8,90€

In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen (5 Stück)
mit Champignons, Cocktailltomaten & Brot 10,90€

Bruschetta „Eifeler Art“
Tomaten, Pesto, Rucola & Eifelschinken 8,90€

Beef Tatar
serviert mit Eigelb, Kapern, Zwiebeln & Trüffel-Mayonaise 9,90€





Salate

Salatteller mit gebackenen Rote Beete Falafeln



verschiedene Rohkost Salate & Früchte mit
hausgemachtem Dressing & Brot 14,90€

passend dazu gebratenes Roastbeef 6,50€ - 3 Riesengarnelen 5,50€ - Hähnchenbrust 4,50€

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

dazu Salatgarnitur und Brot 14,90€

Beilagensalat vom Buffet 6,90€

Nudelgerichte

Probieren Sie unsere hausgemachten Käsespätzle



mit Bergkäse, Emmentaler und Sahne

dazu geröstete Zwiebeln & Salat vom Buffet 14,90€

Spirelli mit Champignons & Brokkoli in Sahnesoße

dazu ein Salat vom Buffet 14,50€ + Hähnchenbrust 16,50€

Drei Spinatknödel mit Semmelbröseln



Parmesan und Champignonragout, dazu ein Salat vom Buffet 16,50€





Hauptgerichte

„Grillteller Hotel Maas“

serviert mit *Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rumpsteak*
an gebratenen *Zwiebeln & Tomaten* dazu *Rahmbohnen*
und Twister-Pommes 30,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone,
Sardellen & Kapern 29,50€

oder

Schweinerückenschnitzel nach „Art des Hauses“ mit *Champignons, Zwiebeln, Speck, Tomaten & Käse überbacken* 21,50€

oder

Schweinerückenschnitzel nach „Jäger Art“
mit *herzhafter Champignon-Zwiebelsoße* 21,50€

oder

Schweinerückenschnitzel nach „Eifel Art“
mit *gebratenem Speck, Zwiebeln & Äpfeln* 21,50€
zu allen Schnitzelgerichten servieren wir *Pommes frites*
und einen *Beilagensalat* vom Büffet

Unsere Flammkuchen

Flammkuchen mit *Feigen, Ziegenkäse & Walnüssen* 14,50€
Flammkuchen mit *Schmand, Zwiebeln und Speck* 13,50€





Hauptgerichte

Bestellen Sie sich ein saftiges Rumpsteak
mit Zwiebeln & Kräuterbutter dazu Pommes frites
und Salat 250gr. Rg. 33,90€

„Haustoast“ Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahmsoße
auf Toast & Kochschinken, überbacken mit Broccoli & Käse
dazu ein Salat vom Buffet 19,90€

Eifelburger mit Knusperhähnchen & Aioli
Grana Padano, Tomaten, Zwiebeln & Rucola
dazu servieren wir Pommes und Karotten/Kraut Salat 19,90€

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
dazu Currysoße, Käse Risotto & Salat vom Buffet 19,90€
Sahneheringsfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln & Gewürzgurken
dazu hausgemachte Kartoffelpuffer & Salatdekoration 15,90€

Gebratene Riesengarnelen (9 Stück) in Pfannengemüse,
gebackene Kartoffeln & Knoblauchcreme 25,90€

Eifeler Bachforelle „Müllerin Art“ mit Butter & Zitrone
dazu Petersilienkartoffeln & Salat vom Buffet 25,90€





Dessert

Nougat-Schokoladen Traum mit Baiser Kern

an Kiwibett und Orangen-Sorbet

7,50€

Creme Brullee Törtchen

an Amarena Kirschen und Schokoladeneis

7,50€

San Sebastian Cheesecake mit Preiselbeeren

auf Schokoladensoße dazu Cookie & Cream Eis

7,50€

Gemischter Eisbecher

mit Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis sowie Sahne

4,90€

Karamellcreme auf Crumble Boden

mit Amarena Kirschen und Stracciatella Eis

7,50€

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

7,50€

Gebackene Apfelbeignets

mit Vanilleeis und Obst

7,50€

Umbestellungen von Pommes frites auf Bratkartoffeln/Spätzle/Nudeln uvm.
sowie von Salat auf Gemüse berechnen wir zusätzlich mit 2€ je

Umbestellung

