



Herzlich Willkommen im Hotel Kickert in Mettendorf,
im Herzen der wunderschönen Südeifel!

Wir sind ein junges, dynamisches Team,
das mit frischen Ideen und innovativen Herangehensweisen,
die regionale und saisonale Soul Food Küche neu interpretiert.

Bei uns steht die Qualität und Frische der Zutaten an oberster Stelle.
Deshalb beziehen wir, wann immer möglich, ausschließlich Produkte
von regionalen Produzenten und Bauernhöfen,
um die Vielfalt und den Geschmack unserer Heimat zu unterstützen.

In unseren eigenen Hochbeeten kultivieren wir viele der Zutaten selbst
und experimentieren mit viel Leidenschaft mit Fermentation
sowie dem klassischen süß-sauren Einlegen,
um auch im Winter den unverwechselbaren Geschmack der Eifel zu bewahren.

Ein besonderes Highlight ist unsere eigene Fleischreifung:
Wir verarbeiten das Fleisch von den Mutterkühen, die für uns geschlachtet
werden, und veredeln alles in unserem Haus.

So garantieren wir nicht nur höchste Qualität,
sondern auch ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Wir legen großen Wert auf kreative Speisekombinationen und Geschick
im Umgang mit einzelnen Zutaten.

Unsere sorgfältig ausgewählte Weinauswahl umfasst naturbelassene Weine aus
Deutschland, Frankreich, Italien und dem Rest Europas.

Lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten und erlesenen Weinen
verwöhnen und erleben Sie ein Stück Eifel auf Ihrem Teller!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns darauf,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Wir beziehen von:

Gemüse	vieles aus unseren eigenen Hochbeeten	
	Alko Frucht, Bitburg	14 km
	Essers Bauernhof, Vettweiß-Kelz	133 km
Kartoffeln	Essers Bauernhof, Vettweiß-Kelz	133 km
Rind	Charolais, Schares, Burg	19 km
	Piemonteser, ab Herbst 2025, Ammeldingen	8,3 km
	Black Angus, Raphael Perings, Burg Reuland	31 km
Schwein	Deli Team, Niederzissen	
Fisch	Deli Team, Niederzissen	
Getränke	Sauerwein Getränkehandel, Körperich	7 km
Käse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld	71 km
	Gröner Hof, Kerpen	69 km
Brot	Patrick Zimmer, Bäckerei Zimmer, Kall-Sistig	92 km
	Bäckerei Schmitz, Daleiden	18 km
Kaffee	Mondo del Caffè, Echternach	16 km
Tee	TeeGeschwendner, Meckenheim	
Bier	Bitburger Brauerei, Bitburg	14 km
	Hesers Naturtrüb, Eisenach	16 km
	Vulkan Brauerei, Mendig	83 km
	Echtenacher Brauerei, Echternach	19,4 km
Wild & Wurstwaren	Wildzerlegung Karl-Heinz Klaes, Mettendorf	
	Metzgerei Krippes, Mettendorf	

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch  Vegan 



Wasser

Dauner Urquelle Still / Sprudel	50 cl	5.00
Dauner Urquelle Still / Sprudel	75 cl	7.50

Softgetränke

Fritz Kola / Kola zuckerfrei	33 cl	3.80
Fritz Bio-Apfelschorle	33 cl	3.80
Fritz Limo Orange	33 cl	3.80
Fritz Bio-Rhabarberschorle	33 cl	3.80
Thomas Henry Tonic Water	20 cl	3.50
TeeGeschwendner Eistee Zitrone/Apfel	33 cl	3.50

Säfte & Viez

Orangensaft	33 cl	3.50
Marc Conrad Apfelsaft klar / naturtrüb	33 cl	3.50
Eifel Viez	30 cl	4.80

Bier

Bitburger Pils vom Fass	30 cl	3.50
Bitburger 0.0% herb / 0.0% Radler naturtrüb	30 cl	3.80
Bitburger Radler naturtrüb	30 cl	3.80
Bitburger Landbier	50 cl	4.80
Benediktiner Weissbier naturtrüb / alkoholfrei	50 cl	4.80
Echtenacher Brauerei Helles	33 cl	4.80
Hesers naturtrüb Kellerbier / Helles	33 cl	4.80
Vulkan Brauerei Bio Hell	33cl	4.80

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch  Vegan 



Glasweise Weine

Weingut Stefan Müller, Konz-Krettnach 2023 Riesling Sekt Brut	1 dl	4.50
Weingut Schloss Lieser, Lieser 2023 Riesling feinherb, fruchtig	2.5 dl	9.00
Domaine Garnier & fils, Burgund 2023 Petit Chablis, Chardonnay	2.5 dl	13.00
Weingut Metzger, Grünstadt-Asselheim Pfalz 2020 Spätburgunder vom Kalkstein	2.5 dl	9.00
A. Palacios, Pétalos del Bierzo 2021 Alicante Bouschet, Godello, Gran Negro, Jerez, Mencia, Negreda, Valenciana	2.5 dl	13.00
Château Ollieux Romanis, Languedoc 2023 Alba, Grenache Gris/Noir & Cinsault	2.5 dl	9.00

Aperitif & Alkoholfreier Start

Ferdinand's White Riesling Vermouth	4 cl	5.00
Ferdinand's Red Vermouth	4 cl	5.00
2012 Graham's Vintage Port Quinta dos Malvedos	4 cl	9.50
Graham's Fine Ruby Port	4 cl	5.50
Aperol Spritz		9.00
Campari Orange		9.00
Holunder Spritz		9.00
Kickert Spritz		9.00
Lillet Ginger Ale		9.00
Hausgemachter Shrub Fermentierter Kirschsafft aufgeossen mit Thomas Henry Tonic Water		8.00
Giselle Spritz Alkoholfreier Giselle Aperitif aufgeossen mit Tonic Water		9.00
Gin Tonic alkoholfrei Siegfried Wonderleaf alkoholfrei aufgeossen mit Tonic Water		9.00

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch  Vegan 



Suppen

Karotten-Ingwer Suppe mit gebratener Black Tiger Garnele und Sesam verfeinert	9.50
Schaumsüppchen vom frischen Wurzelspinat  mit Öl von Schnittlauch und fein gebackenen Butter Croutons	7.50

Vorspeisen

«Kickert Salat»   frischer Pflücksalat mit Hausdressing, eingelegtem Gemüse & gerösteten Kernen	6.50
Bunter Tomatensalat vom Bauer Frings  mit feinem Tomatendressing, frischem Kräuteröl, cremigem Stracciatella Käse und einer Black Tiger Garnele	13.50

Unsere Steaks aus eigener Reifung (min. 350g Stücke mit Knochen)

Dry Aged Rumpsteak vom Charolais aus Burg	pro 100g	13.00
Dry Aged Rumpsteak vom Black Angus aus Burg Reuland	pro 100g	14.00

Bei allen Steaks sind je eine Beilage und Sauce im Preis inbegriffen

Beilagen

BBQ Blumenkohl, Gemüse der Saison, Portion Rustic Fries oder Portion Trüffel Fries

Beilagen extra zu 5.50

Saucen

Kräuter- oder Tomatenbutter, Schalottenjus, hausgemachte BBQ Sauce

Saucen extra zu 3.50

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch  Vegan 



Hauptspeisen

Pasta Calamarata 	23.50
bunte confierte Tomaten vom Bauer Frings, Pinienkerne, Rucola Pesto und Stracciatella	
Lachsforelle aus dem Westerwald	26.50
mit Püree von Zucchini aus unserem Garten, gebackenen Risottobällchen und Beurre Blanc	
Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein «Art des Hauses»	23.50
mit Pilzrahmsauce, Eifeler Schinken und Eifel Bergkäse überbacken, dazu Rustic Fries	
wahlweise auch «Wiener Art»	19.50
optional mit einem kleinen Kickert Salat  	6.50
«Kickerts Burger» vom Eifel Black Angus Rind	25.50
mit roter Zwiebelmarmelade, hausgemachter BBQ-Sauce, Eifeler Bergkäse & krossem Speck, dazu Rustic Fries & hausgemachter Coleslaw	
«Kickerts Vegi Burger» 	24.50
aus fermentierter Rote Bete und Karotte, mit Eifeler Camembert überbacken und Tomatensalsa, Kimchi, dazu Rustic Fries	
Unser Röstzwiebelpüree	ca. 220 g 32.50
mit gerösteten Zwiebeln, Rustic Fries und eigener Jus	
Hacksteak vom Charolais aus Burg	26.50
mit Bratkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Rahmkohlrabi aus dem Garten	

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch  Vegan 



Für Süßes hat's immer Platz

Spaghetti Eis Becher		11.50
Vanilleeis von der Patisserie Walter, mit Erdbeersauce und weisser Schokolade		
Apfel Tarte Tatin		10.50
mit hausgemachter Vanillesauce und Sorbet von Erdbeeren		
Sommer Becher		9.50
Kugel Mango-Passionsfrucht Sorbet, Kugel Himbeer-Edelweiss Eis mit Doppelrahmcreme		
Affogato al Caffè		6.50
Eine Kugel Vanille Eis mit Mondo del Caffè Espresso		
Eis Eis Baby	pro Kugel	4.00
Super leckeres Eis von der Patisserie Walter		
Mango Passionsfrucht Sorbet, Schokoladensorbet, Himbeereis mit Edel-Weiss, Kaffeecremeeis, Sauerrahmeis, Vanillecremeeis		
Kaffee		2.80
Espresso		2.80
Cappuccino		3.50
doppelter Espresso		3.50

Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Mondo del Caffè aus Echternach LU.

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch 🌿 Vegan 🌱



Schnaps

<u>Eruchtbrände</u>	2 cl
Alte Birne	5.50
Haldi Hof, Weggis CH	
Echter Waldhimbeergeist	6.50
Franz Bollig, Neumagen-Dhron	
Eifeler Nelches Birne	3.00
Brennerei Norbert Heck, Halsdorf	
Feiner Elsässer Kirsch	2.50
Confidentia Edelbranntweinbrennerei, Kirrwiller FR	
Mosel – Hefen	3.50
Edelbranntweinbrennerei Erich Dietzen-Reuscher, Piesport/Mosel	
Kirschbrand	6.00
Brennerei Christine Spanier, Holsthum	
Mirabellenwasser Eifeler	4.00
Klemens Spartz Brennerei, Enzen	
Eifeler Obstler	3.00
Brennerei Norbert Heck, Halsdorf	
Schlehen Brand	6.50
Brennerei M. Goebel, Brimingen	
Vieille Quitte Barrique	6.00
Etter, Zug CH	
Zuger Kirsch	4.50
Etter, Zug CH	
 <u>Gin</u>	4 cl
Edinburgh Classic Gin	6.50
Euelsberger Eifel Gin No. 4	8.50
Ferdinands Saar Dry Gin	8.50
Tanqueray	5.50
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei	6.00
Gin 8	6.50

Internationale Brände

<u>Grappa</u>	4 cl
Berta Il fatto,	8.50
100% Sangiovese im Holzfass	
Sarpa di Poli,	5.50
Tresterbrand aus Cabernet & Merlot	
 <u>Rum</u>	4 cl
Flor de Caña	7.50
Nicaragua 12yrs	
Coruba	9.50
Jamaica Rum 7yrs	
Hampden	10.50
Pure Single Jamaica Rum 8yrs	
Habitation Velier Collection	
«The House of Pure Single Rums»	
 Long Pond white Rum	13.50
100% Pot Still distillation Bottled 2018	
Mhoba 2017 4yrs	29.50
South Africa Pure Single Rum Bottled 2021	
Last Ward 2009 9yrs	21.00
Barbados Pure Single Rum Bottled 2018	
Worthy Park 2017 10yrs	17.50
Jamaica Pure Single Rum Bottled 2017	
Privateer 2017 3yrs	16.00
New England Pure Single Rum Bottled 2020	
 <u>Tequila</u>	4 cl
El Tequileno Blanco	7.50
 <u>Whisky</u>	4 cl
Arran Sherry Cask	13.50
Single Malt Scotch Whisky	
Edradour	10.50
10 yrs. Highland Single Malt Scotch	
Jack Daniels	5.50
Johnnie Walker Red Label	4.50
The Balvenie	15.00
Caribbean Cask 14 yrs	
The Balvenie	12.00
Double Wood 12 yrs	

Alle Preise inkl. 19% MwSt. in €

Herkunft: Rind DE/BE | Schwein BE | Fisch DE | Gemüse DE

Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Legende Vegetarisch  Vegan 