



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
	Charolais, Schares, Burg	1.9 km
	Piemonteser, ab Herbst 2025, Ammeldingen	8.3 km
Rind	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
	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 Bio-Rhabarberschorle	33 cl	3.80
Fritz Limo Orange	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 vom Fass	33 cl	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
Bruni, Venezien 2024 Merlot Trevenezie Insieme	2.5 dl	11.00
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		8.00
Fermentierter Kirschsafft aufgegossen mit Thomas Henry Tonic Water		
Giselle Spritz		9.00
Alkoholfreier Giselle Aperitif aufgegossen mit Tonic Water		
Gin Tonic alkoholfrei		9.00
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei aufgegossen mit Tonic Water		

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

Blumenkohlschaumsüppchen  mit Buttercroutons und Karottengrünöl verfeinert	7.50
Leberknödel vom Charolais aus Burg in Rinderkraftbrühe, mit Gemüseeinlage und Öl von Schnittlauch	9.50

Vorspeisen

«Kickert Salat»   frischer Pflücksalat mit Hausdressing, eingelegtem Gemüse & gerösteten Kernen	6.50
Roastbeef vom Charolais aus Burg mit sauer eingelegten Radieschen und hausgemachter Sauce Remoulade	11.50

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

Curry von grünem Hokkaido Kürbis aus unserem Garten		19.50
rotes Thai Curry mit Kichererbsen und hausgebackenem Kalamata Oliven Focaccia		
Ganze Forelle «Müllerin Art»		24.50
mit Salzkartoffeln, frischer Mandelbutter und einem kleinen bunten Salat		
Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein «Art des Hauses»		23.50
mit Pilzrahmsauce, Eifeler Schinken und Eifel Bergkäse überbacken, dazu Rustic Fries		
optional mit einem kleinen Kickert Salat	 	6.50
wahlweise «Wiener Art»		19.50
«Kickerts Vegi Burger»		24.50
aus fermentierter Rote Bete und Karotte, mit Eifeler Camembert überbacken und hausgemachter Salsa, dazu Rustic Fries & hausgemachter Coleslaw		
Filet von der Eifel Färsen	ca. 210 g	36.50
mit Kartoffelstampf, Ratatouille Gemüse und eigener Jus		
Hirschragout aus Mettendorfer Jagd		33.50
mit Haselnuss-Knöpfele, eingelegter Birne aus Hüttingen und Preiselbeeren		

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

Mousse au chocolate von Callebaut 811 Schokolade 54,5% 11.50
mit hausgemachtem Eierlikör und eingelegten Birnen aus Hüttingen

Armer Ritter 11.50
mit einer Kugel Sauerrahmeis und hausgemachtem Zwetschgenröster

Vanilleeis von der Patisserie Walter 6.50
Eine Kugel Vanille Eis mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Schlagsahne

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
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
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei	6.00
Gin 8	6.50

<u>Grappa</u>	4 cl
Berta Il fatto,	8.50
100% Sangiovese im Holzfass	
Sarpa di Poli,	5.50
Tresterbrand aus Cabernet & Merlot	

Internationale Brände

<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	
Beenleigh 2015/2023	17.50
Queensland 8yrs – Magnum Series II	
Papalin	8.50
Jamaica High Ester Rum 5yrs	

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 