

Winter Menü

Feldsalat aus unserem Garten
mit krossem Speck vom Eifler Glücksschwein und Buttercroutons




Ragout von Reh aus Mettendorfer Jagd
mit hausgemachten Nusspätzle, eingelegten Birnen & aufgeschlagenen Preiselbeeren
dazu reichen wir einen Rotkrautsalat

Winter Eisbecher
Eine Kugel Vanille Eis, eine Kugel Sauerrahm Eis mit hausgemachter roter Grütze




42.50



Suppen

Essenz von Waldpilzen  	9.50
mit eingelegten Buchenpilzen und Kräuteröl verfeinert	
Schaumsuppe von Steckrüben 	7.50
mit Öl von Schnittlauch und Butter Croutons	

Vorspeisen

«Kickert Salat»  	5.50 / 11.00
frischer Pflücksalat mit Hausdressing, eingelegtem Gemüse & gerösteten Kernen	
Hausgebeizter Norwegischer Lachs 	13.50
mit eingelegten Cornichons, Feldsalat Rösschen und gerösteten Walnüssen	
Feldsalat aus unserm Garten	10.50
mit krossem Speck vom Eifler Glücksschwein und Buttercroutons	

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

Dry Aged Tomahawk vom Eifeler Glücksschwein	pro 100g	9.50
Dry Aged Rumpsteak vom Charolais aus Burg	pro 100g	12.00
Dry Aged Rumpsteak vom Black Angus aus Burg Reuland	pro 100g	13.00

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

Hokkaido Kürbis aus unserem Garten  	21.50
Kürbis Gnocchi mit süß sauer eingelegtem Butternut Kürbis, Sauce vom Hokkaido, gerösteten Cashew Kernen und frittiertem Salbei	
Lachsforellenfilet aus dem Westerwald	26.50
auf Wirsing-Kartoffelstampf mit Kräuter Beurre Blanc und Panko Crunch	
Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein «Art des Hauses»	22.50
mit Pilzrahmsauce, Eifeler Schinken und Eifel Bergkäse überbacken, dazu Rustic Fries	
wahlweise auch «Wiener Art»	19.50
optional mit einem kleinen Kickert Salat 	5.50
«Kickerts Burger» vom Eifel Black Angus Rind	24.50
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, dazu Rustic Fries	
Roulade vom Charolais aus Burg	28.50
mit getrüffelem Kartoffelschaum, Urkarotten und Rotkrautsalat	
Hausgemachte Falafel  	19.50
mit Hummus von Kichererbsen und selbst eingelegtem Gemüse	
Ragout von Reh aus Mettendorfer Jagd	28.50
mit hausgemachten Nussspätzle, eingelegten Birnen & aufgeschlagenen Preiselbeeren dazu reichen wir einen Rotkrautsalat	

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

Crème-brûlée mit hausgemachtem Kompott von Quitten		9.50
Zwetschgen Crumble heimische Zwetschgen mit hausgebackenem Buttercrumble und Sauerrahmeis		10.50
Winter Eisbecher Eine Kugel Vanille Eis, eine Kugel Sauerrahm Eis mit hausgemachter roter Grütze		10.50
Affogato al Caffè Eine Kugel Vanille Eis mit Mondo del Caffè Espresso		6.50
Eis Eis Baby Super leckeres Eis von der Patisserie Walter Mango Passionsfrucht Sorbet, Schokoladensorbet, Himbeereis mit Edel-Weiss, Kaffeecremeeis, Sauerrahmeis, Vanillecremeeis	pro Kugel	4.00

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 