



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	1.9 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
	Echtenacher Brauerei, Echternach	19,4 km
Wild & Wurstwaren	Wildzerlegung Karl-Heinz Klaes, Mettendorf	
	Metzgerei Krippe, 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 Braunewell, Essenheim, Rheinhessen 2020 Spätburgunder trocken	2.5 dl	9.00
Podere 414 by Maurizio Castelli, Toskana 2021 Sangiovese, Alicante, Syrah	2.5 dl	13.00
Château Ollieux Romanis, Languedoc 2023 Raisin, 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 Kirschsaft aufgegossen mit Thomas Henry Tonic Water		8.00
Gin Tonic alkoholfrei Siegfried Wonderleaf alkoholfrei aufgegossen 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

Schaumsüppchen von Steckrüben 7.50  
mit Buttercroutons und Kräuteröl verfeinert

Kraftbrühe vom Charolais aus Burg 7.50  
mit Gemüseeinlage, Kräuterflädle und Öl von Schnittlauch

## Vorspeisen

«Kickert Salat» 6.50  
frischer Pflücksalat mit Hausdressing, eingelegtem Gemüse & gerösteten Kernen

Hausgebeizter norwegischer Lachs 13.50  
mit frischem Feldsalat und gepickelten bunten Beeten aus unserem Garten

## Unsere Steaks aus eigener Reifung (min. 450g 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	15.00

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

Kräuterbutter, Kalbsjus oder 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

Spinat-Käse Serviettenknödel	21.50
Semmelknödel gefüllt mit Spinat und Eifel Bergkäse, dazu Pilzrahmsauce, gerösteten Walnüssen	
Lachsforelle aus dem Westerwald	24.50
mit Grünkohl aus unserem Garten, Kartoffelstampf und Zitronen Beurre Blanc	
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	
«Kickerts Burger» vom Eifel Black Angus Rind	25.50
mit roter Zwiebelmarmelade, hausgemachter BBQ-Sauce,	
Eifeler Bergkäse & krossem Speck, dazu Rustic Fries & hausgemachter Coleslaw	
Hirschragout aus Mettendorfer Jagd	33.50
mit Haselnuss-Knöpfle, eingelegter Birne aus Hüttingen und Preiselbeeren	
Entrecôte von der Eifel Färse	28.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Rustic Fries und unserem Coleslaw Salat	

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

Apfel Crumble	10.50
Kompott von Mettendorfer Äpfeln mit hausgebackenem Crumble und Sauerrahmeis	
Kickerts Winter Eisbecher	9.50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit lauwarmen Beerenkompott und Baiser Crunch	
Affogato al Caffè	6.50
Eine Kugel Vanille Eis mit Mondo del Caffè Espresso	
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>Fruchtbrände</u>	2 cl
<b>Echter Waldhimbeergeist</b>	6.50
Franz Bollig, Neumagen-Dhron	
<b>Eifeler Nelches Birne</b>	3.00
Brennerei Norbert Heck, Halsdorf	
<b>Feiner Elsässer Kirsch</b>	2.50
Confidentia Edelbranntweinbrennerei, Kirrwiller FR	
<b>Mosel – Hefen</b>	3.50
Edelbranntweinbrennerei Erich Dietzen-Reuscher, Piesport/Mosel	
<b>Kirschbrand</b>	6.00
Brennerei Christine Spanier, Holsthum	
<b>Mirabellenwasser Eifeler</b>	4.00
Klemens Spartz Brennerei, Enzen	
<b>Eifeler Obstler</b>	3.00
Brennerei Norbert Heck, Halsdorf	
<b>Schlehen Brand</b>	6.50
Brennerei M. Goebel, Brimingen	
<b>Vieille Quitte Barrique</b>	6.00
Etter, Zug CH	
<b>Zuger Kirsch</b>	4.50
Etter, Zug CH	

<u>Gin</u>	4 cl
<b>Edinburgh Classic Gin</b>	6.50
<b>Euelsberger Eifel Gin No. 4</b>	8.50
<b>Ferdinands Saar Dry Gin</b>	8.50
<b>Siegfried Wonderleaf alkoholfrei</b>	6.00
<b>Gin 8</b>	6.50

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

## Internationale Brände

<u>Rum</u>	4 cl
<b>Flor de Caña</b>	7.50
Nicaragua 12yrs	
<b>Coruba</b>	9.50
Jamaica Rum 7yrs	
<b>Hampden</b>	10.50
Pure Single Jamaica Rum 8yrs	
<b>Beenleigh 2015/2023</b>	17.50
Queensland 8yrs – Magnum Series II	
<b>Papalin</b>	8.50
Jamaica High Ester Rum 5yrs	
 <b>Habitation Velier Collection</b> «The House of Pure Single Rums»	
<b>Long Pond white Rum</b>	13.50
100% Pot Still distillation Bottled 2018	
<b>Mhoba 2017 4yrs</b>	29.50
South Africa Pure Single Rum Bottled 2021	
<b>Last Ward 2009 9yrs</b>	21.00
Barbados Pure Single Rum Bottled 2018	
<b>Worthy Park 2017 10yrs</b>	17.50
Jamaica Pure Single Rum Bottled 2017	
<b>Privateer 2017 3yrs</b>	16.00
New England Pure Single Rum Bottled 2020	
<u>Tequila</u>	4 cl
<b>El Tequileno Blanco</b>	7.50
<u>Whisky</u>	4 cl
<b>Arran Sherry Cask</b>	13.50
Single Malt Scotch Whisky	
<b>Edradour</b>	10.50
10 yrs. Highland Single Malt Scotch	
<b>Jack Daniels</b>	5.50
Johnnie Walker Red Label	
<b>The Balvenie</b>	4.50
Caribbean Cask 14 yrs	
<b>The Balvenie</b>	15.00
Double Wood 12 yrs	
	12.00

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