



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
	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
Benediktiner Weissbier naturtrüb / alkoholfrei	50 cl	4.80
Hesers naturtrüb 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
Château Ollieux Romanis, Languedoc 2023 Syrah, Carignan, Grenache Noir, Cinsault	2.5 dl	9.00
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
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 aufgeossen mit Thomas Henry Tonic Water		
Gin Tonic alkoholfrei		9.00
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei aufgeossen 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

Bärlauch Schaumsüppchen aus unserem Garten  7.50
mit Buttercroutons und Kräuteröl verfeinert

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

Vorspeisen

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

Hausgebeizter norwegischer Lachs 12.50
mit angemachtem buntem Pflücksalat und bunten Beeten aus unserem Garten



Unsere Steaks aus eigener Reifung

Dry Aged Rumpsteak vom Charolais aus Burg ca. 300g 39.00
mit grünem Spargel, hausgemachter Sauce Bernaise und Pommes Frites

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

Spargel Tagliatelle 	23.50
Tagliatelle mit grünem Spargel, Eifler Bergkäse und Bärlauchschaum	
Wildfang Wolfsbarsch	26.50
mit Balsamico Beluga-Linsen, Kartoffelstampf und Bärlauch 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	
Hüftsteak vom Westerwälder Wiesenlamm	33.50
mit Ratatouille Gemüse, eigener Sauce und Schmorzwiebelstampf	

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 von Bourbon Vanille mit einer Kugel Sauerrahmeis und Erdnusscrunch	10.50
Kickerts Frühlings Eisbecher Je eine Kugel Vanilleeis und Erdbeersorbet mit warmen Beerenkompott und Baiser Crunch	9.50
Affogato al Caffè Eine Kugel Vanille Eis mit Mondo del Caffè Espresso	6.50
Vanilleeis von der Patisserie Walter Eine Kugel Vanille Eis mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Schlagsahne	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
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

<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 🌱