

Sehr verehrte Gäste!

Wir begrüßen Sie herzlich im Hotel Zur Traube
und freuen uns sehr, Sie in unserem kleinen Restaurant mit
Wohlfühl-Ambiente verwöhnen zu dürfen.

Mit unserer regionalen Küche konzentrieren wir uns
seit nunmehr über 50 Jahren auf das, was jedes
Gericht nachhaltig auszeichnet:
tolle Grundprodukte, perfekt zubereitet, sodass die
natürlichen Aromen unverfälscht erhalten bleiben.

Insbesondere bei der Auswahl unseres Fleisches
legen wir hohen Anspruch an
Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit.

So werden beispielsweise die Rinder für unsere
Steaks von der Eifel-Färse allesamt
in der Eifel geboren, aufgezogen und geschlachtet.
Wie in der Eifel üblich haben die Rinder Weidegang und
grasen auf saftigen Wiesen.
Antibiotika, Wachstumsförderer und andere
Zusatzstoffe sind verboten - das schmeckt man!

Nun wünschen wir Ihnen einen genußvollen Aufenthalt
und guten Appetit!

Ihre Familie Schäfer

Unsere Aperitif - Empfehlungen

Glas Riesling-Sekt, trocken <i>-klassische Flaschengärung-</i>	0,1 l	4,50
Glas Riesling-Sekt mit Walderdbeerlikör	0,1 l	4,90
Glas Riesling-Sekt mit Sanddornlikör	0,1 l	4,90
Martini rosso, bianco	5 cl	4,50
Sherry, medium dry	5 cl	4,80
Sherry Tio Pepe, Fino	5 cl	5,50
Port 'White' oder 'Tawny'	5 cl	4,50
Campari Soda	4 cl	5,00
Campari Orange	4 cl	5,50
Aperol Spritz	0,25 l	6,50
Hugo	0,25 l	6,50
Gin Tonic <i>4 cl Gin Ihrer Wahl + Portionsflasche Thomas Henry Tonic Water</i>		
- mit Gordon's Dry Gin	4 cl	7,80
- mit Bernhards 1806 Eifel Dry Gin <i>-Hand-Destilliert-</i>	4 cl	12,80

Unsere Schoppenweine (0,25l)

2018 Riesling , Qualitätswein, Edition „Zur Traube“ , trocken, 12,0 % vol. ein kerniger, lebendiger Wein mit angenehm kräftiger Säure	5,80
2018 Riesling , Qualitätswein, Edition „Zur Traube“ , feinherb, 10,0 % vol. ein fruchtiger, sehr harmonischer Wein	5,80
2018 Riesling , Qualitätswein, Edition „Zur Traube“ , fruchtsüß, 9,0 % vol. als Tischwein für alle Anlässe hervorragend geeignet	5,80
2018 Mosel Rotwein, Spätburgunder , Qualitätswein, trocken, 13,5 % vol.	6,80

Suppen und Vorspeisen

pikante Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

6,50

wacholdergeräuchertes Forellenfilet -lauwarm-
mit knackig frischen Blattsalaten

11,80

gratinierter Ziegenkäse
an kleinem Salat
mit Tessiner Feigensenf

11,80

kleiner Salatteller
mit unserem Hausdressing

5,00

Inklusivpreise

Hauptgerichte

Rinderfiletsteak von der Eifeler Färs

auf Grillgemüse
mit Portwein-Jus
und Pommes-frites

32,00

Ragout vom Hirschkalb

mit Butterspätzle, sautierten Waldpilzen,
Apfelkompott und Preiselbeeren

22,80

pochierte Lachstranchen

auf feinen Fettucini,
Tomaten-Pesto-Hollandaise
und Blattspinat

19,50

gebratene Maispoulardenbrust

mit cremigem Pfifferling-Risotto
und Parmesanspänen

22,50

Inklusivpreise

Unsere Klassiker & Kleinigkeiten

hausmacher Sülze an kleinem Salat,
mit hausgemachter Remouladensauce
und Bauernbrot

13,50

unser luftig-kross paniertes Schnitzel vom Eifel-Schwein,
mit Pommes-frites und Salat

15,80

6 Weinbergschnecken im Häuschen,
mit Knoblauchbutter und Weißbrot

9,50

saftiges Steak vom Eifeler Schweinerücken,
mit Rosmarin und hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes-frites und Salat

17,90

Inklusivpreise

Desserts

Sorbetvariation

dreierlei hausgemachtes Fruchtsorbet
(wechselnde Sorten)

7,00

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille,
mit hausgemachtem Sorbet des Tages

7,50

Espresso on Ice

doppelter Espresso auf Vanilleeis

5,80

Vanilleeis mit Amarenakirschen
und Sahne

6,50

kleines gemischtes Eis

4,50

Inklusivpreise