

Landgasthaus der PFAHL

Vorspeisen

*Karamellisierter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,
Blattsalat mit Apfel-Vinaigrette,
Kürbis-Chutney und schwarze Walnüsse* 12,00 v.

Garnelenpfännchen

12,50

Suppen

Sellerie-Kartoffelcremesuppe mit gebratener Blutwurst 5,50 v.

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Eierstich 5,50

Landgasthaus der PFAHL

Hauptgerichte

*Paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
mit Champignons in Rahmsauce,
Pommes frites und gemischtem Salat* 16,00

Zanderfilet im Kartoffel-Kürbis-Mantel auf Rahmwirsing 21,00

*Gänsekeule mit Maronen
dazu Speckrosenkohl und Kartoffelklöße* 21,50

*Steak vom jungen Hirsch aus unseren Wäldern
mit Apfel-Rotkohl und Kroketten* 25,50

*Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind
mit Kräuterbutter, Kräuter-Knoblauch Pommes frites
und gemischtem Salat* 25,00

gebuttertem Schwarz

Landgasthaus der PFAHL

Veganes Hauptgericht

*Falafel auf Rote-Linsen-Curry
mit Koriander-Soja-Joghurt* 19,00

Dessert

Trilogie vom Sorbet 6,50

Rumpflaumen mit Walnusseis und Sahne 8,50

Apfelstrudel mit Walnusseis und Vanilleschaum 8,50