

Wir wünschen ein frohes Osterfest,

Ihr Team Pfahl

<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage zu jedem Gericht</i>	<i>4,00</i>
<i>paniertes Schnitzel vom Eifelschwein mit Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>17,00</i>
<i>Medaillons vom Eifler Schweinefilet, Pfeffer-Cognacsauce mit Kroketten und gemischtem Salat</i>	<i>20,00</i>
<i>geschmorte Kaninchenkeule in Sherryrahmsauce, Kohlrabi und Kartoffelstampf</i>	<i>19,00</i>
<i>Lammhaxe an Estragon-Sauce mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,00</i>
<i>Hirschragout aus unseren Wäldern, Rotkohl und Spätzle</i>	<i>19,00</i>
<i>Vegane Eifler Knudel in Bärlauch-Sauce, Kirschtomaten und gebratener grüner Spargel</i>	<i>18,00</i>
<i>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu ein gemischter Salat</i>	<i>17,00</i>

Norweger Lachsfilet auf der Haut gebraten  
an Bärlauch-Sauce mit Bandnudeln und gemischtem Salat 21,50

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind  
mit Kräuterbutter, hausgemachten  
Kräuter-Knoblauch Pommes frites  
und gemischtem Salat 28,50

Dessert:

Pfahls Erdbeerbecher mit Sahne 8,50

Herrencreme 6,50

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren 8,50