

Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta (a) <i>mit Knoblauchrauken-Pesto (g,h), Brennnessel-Pesto (g,h) und Bärlauch-Pesto (g,h) alle mit frischen Tomaten</i>	5,90 €
kleine Köstlichkeiten aus dem Vulkanhotel <i>Lassen Sie sich überraschen! Wir servieren Ihnen acht kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche</i>	10,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe(i) <i>mit Markklößchen(a,c) und Gemüsestreifen(i)</i>	4,20 €
vegetarisches Unkrautcremesüppchen(g) <i>hergestellt von der kleinblättrigen Vogelmiere, mit hausgemachter Maisravioli(a,c)</i>	6,80 €

Fisch

Eifler Bachforelle <i>mit Wildkräutern gefüllt und in Zitronenbutter(g) gegart dazu Salzkartoffeln und Salat(j)</i>	14,70 €
gebratenes Kabeljaufilet <i>mit einer Sesamkruste gebraten Mädesüßsoße Löwenzahnblütenchutney und Butternudeln</i>	16,90 €

Vegetarisches, Salate und Vitalgerichte



Fitness-Salat

Blattsalate mit Balsamicodressing(j)
gebratenen Pilzen, Äpfeln und geschmolzenem
Eifel-Feta-Ziegenkäse(g) vom Vulkanhof

11,90 €

Eichholzmaar-Salat

Blattsalate mit Balsamicodressing(j)
gebratenen Putenstreifen und Brot(a)

11,80 €

Kyllenberg-Salat

Blattsalate mit gegrillten Streifen vom Rumpsteak,
geschmolzenem Blauschimmelkäse(g),
Apfelspalten und Walnusskernen(h=Walnuss)

17,90 €

Hauptgerichte

Hau(s) Pfännchen

Schwein-, Rind- und Putenfiletsteaks
auf einer Champignonrahmsoße(g)
mit Speckbohnen (5) und Bratkartoffeln, im Pfännchen serviert

16,90 €

Eifler Rumpsteak 200 g Rohgewicht
mit hausgemachter Bärlauchsenfruste(a,g)
dazu Rotweinsoße
Speckbohnen und Döppekoche

19,30 €

Paniertes Schweineschnitzel(a,c) vom Eifelschwein

Rahmsoße(g), Pommes frites und Salat(j)

12,50 €

Poelierte Hähnchenbrust in Moselrieslingsoße

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Rieslingsoße(g) gegart
Gierschspinat und Kräutergnocchis(a,c,g)

14,90 €

Allergenliste:

Allergene gekennzeichnet in (a–n)

a) Glutenhaltiges Getreide | b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse f) Soja | g) Laktose, Milch und Milcherzeugnisse | h) Schalenfrüchte/Nüsse | i) Sellerie | j) Senf k) Sesamsamen | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Lupinen | n) Weichtiere

Zusatzstoffe gekennzeichnet in (1–10)

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker | 5) mit Schwefeldioxid | 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat | 8) Kasein | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | 13) gewachst 14) mit Taurin | 15) Sulfid

Desserts

Dessertklassiker

*Vanilleeis(g) mit heißen Kirschen
serviert mit geschlagener Sahne(g)*
4,90 €



Süße Verführung

*Apfelscheiben in einem Weinteig(a,c) gebacken, mit Zimt-Zucker
und Vanilleeis(g) serviert.*

5,40 €

Dessertauswahl Vulkanhotel

Lassen Sie sich von unseren Süßen Sachen überraschen

6,90 €

Mehr Informationen in regelmäßigen Informationsveranstaltungen im Haus. Bitte sprechen Sie uns an.



AKTIVIERE, WAS DICH STARK MACHT

Basisch ionisiertes Wasser hilft gegen Übersäuerung des Körpers. Denn wer ionisiertes basisches (ph-Wert verändertes) Wasser trinkt, senkt den ph-Wert im Körper. Der absolute Clou Superionisiertes Wasser soll folgende positive Eigenschaften auf die Gesundheit haben:

- *Einkapseln von schädlichen Bakterien und Mikroben*
- *Reinigen von Blutgefäßen*
- *Erhöhung des Sauerstoffgehalts im Blut*
- *Umwandlung von Blutfetten in harmloses Öl*
- *Beseitigung von Organ-Blockaden*
- *Heilung von Diabetes und Krebs*
- *Auflösung von Nierensteinen*

Ein wissenschaftlicher Nachweis in Langzeitstudien liegt zurzeit noch nicht vor.

Hier im Haus erhältlich!



Basenfasten hilft den Körper in ein Säure-Basen-Gleichgewicht zu bringen, um das allgemeine Wohlbefinden zu verbessern. Salzarm, Vegan, Gluten- und Allergenfrei.

Brennnesselsüppchen

Gemüsespieß

Leckere Gemüse werden auf den Spieß gebracht und darauf gebraten
Hausgemachtes Knoblauchraukenpesto und Mandelmayonaise
dazu Süßkartoffel-Pommes

19,90 €
inkl. Suppe



Basenreiche Ernährung ist für unseren Organismus im Stoffwechsel gut zu verdauen. Bei dieser Form der Ernährung liegt der Schwerpunkt auf säurearmer Kost, kombiniert mit guten Säurebildnern was zur Folge hat das unser Stoffwechsel gut funktioniert. Das schenkt uns Energie und einen dauerhaft gesunden und schlanken Körper.

Gemüsepfanne

Buntes gebratenes Gemüse und Sprossen
mit Cashewkernen in süß saurer Soße
dazu Basmatireis

10,80 €