



Hotel Restaurant Café
„Eifel erleben, wohnen und genießen“

Vorspeisen / Suppen

Rinderkraftbrühe 4,20 €
mit Gemüsestreifen und Markklößchen

Carpaccio vom Eifler Weiderind 10,80 €
auf Salatbeet mit frischem Parmesankäse ¹⁾³⁾

Kleiner gemischter Salat 3,90 €
mit Rohkost und gerösteten Sonnenblumenkernen ¹⁾³⁾

Hauptgerichte

Schnitzel vom Eifelschwein

- Wiener Art mit Preiselbeeren 12,60 €
- mit gebratenen Zwiebeln 13,40 €
- mit Paprikasoße 14,50 €
- mit Champignonrahmsoße 14,90 €

mit Pommes frites oder Kroketten und kleinem,
gemischtem Salat ¹⁾³⁾

Cordon Bleu vom Eifelschwein 17,90 €
mit Pommes frites oder Kroketten und
kleinem, gemischtem Salat ¹⁾³⁾



Hotel Restaurant Café
„Eifel erleben, wohnen und genießen“

Medaillons vom Eifelschwein im Speckmantel mit Butterspätzle und kleinem, gemischtem Salat ¹⁾³⁾	19,60 €
Tafelspitz vom Eifler Weiderind mit buntem Gemüse, Salzkartoffeln, Remoulade oder Sahne-Apfelmeerrettich ³⁾	17,60 €
„Müllisch`s Burger“ vom Eifler Weiderind mit Eifler Bergkäse, Bacon und Pommes frites	14,40 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Currysoße, Butterspätzle und kleinem, gemischtem Salat ¹⁾³⁾	18,40 €
Gebratenes Zanderfilet in Sahne-Senfsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ¹⁾	16,90 €
Grillteller „Müllisch`s Art“ mit einem Grillspieß, Putensteak, Schweinesteak, Rindersteak, Kräuterdip, Pommes frites und kleinem, gemischtem Salat ¹⁾³⁾	20,50 €



Hotel Restaurant Café
„Eifel erleben, wohnen und genießen“

Rumpsteaks vom Eifler Weiderind

Rumpsteak „Klassik“ 24,30 €
mit Speckbohnen

Rumpsteak „Bauern Art“ 24,30 €
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

Rumpsteak „Eifelsteig“ 26,80 €
mit geriebenem „Eifler Bergkäse“ und
mediterranem Gemüse ¹⁾³⁾

Rumpsteak „Natur“ 24,30 €
mit Kräuterbutter und kleinem, gemischtem Salat ¹⁾³⁾

Wählen Sie Ihre Beilage: Pommes frites
Kroketten
Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln

Extrabeilagen

Champignonsoße 2,50 €

Paprikasoße 2,50 €

Gebratene Zwiebeln 2,00 €

Kräuterbutter 1,50 €

Kräuterdip 1,50 €



Salate und vegetarische Gerichte

„Müllisch's Salat“ Natur	10,50 €
gemischter Salat mit Rohkost und gerösteten Sonnenblumenkernen ¹⁾³⁾	
- mit Roastbeefstreifen vom Eifler Weiderind	+8,90 €
- mit Putenbruststreifen	+5,90 €
- mit gebratenem Zanderfilet	+6,90 €
- mit Schnitzelstreifen	+5,90 €
- mit gebratenen Champignons	+3,40 €
Gefüllte Zucchini	13,90 €
mit Parmesan überbacken auf lauwarmem Linsensalat ¹⁾³⁾	
Mediterrane Nudelpfanne	12,90 €
mit buntem Gemüse	

Kinderggericht

Kinderschnitzel	7,00 €
mit Pommes frites und buntem Gemüse	



Hotel Restaurant Café
„Eifel erleben, wohnen und genießen“

Desserts

Crème Brûlée	6,30 €
Walnuss-Parfait auf Sahne-Karamell	6,80 €
Rotes Ingwer-Kurkuma-Parfait mit Kaffeegewürz	6,80 €
Dessertvariation „...von Jedem etwas!“	7,90 €

**Unsere Weinempfehlung aus dem
Weingut Dr. von Bassermann – Jordan,
Deidesheim – Deutsche Weinstraße/Pfalz**

2020er Weißer Burgunder, trocken

„Ein Wein mit Eleganz und Frucht –
So zeigen sich in der Nase Aromen von gelben Früchten,
Banane und etwas Limette. Am Gaumen ist der
Weißer Burgunder frisch mit feiner Säure und elegantem
Abgang.“

Glas 0,2	7,90 €
Flasche 0,75	28,50 €



Hotel Restaurant Café

„Eifel erleben, wohnen und genießen“

Liste der Zusatzstoffe

- 1) – mit Konservierungsstoff
- 2) – mit Farbstoff
- 3) – mit Antioxidationsmittel
- 4) – mit Süßungsmittel Saccharin
- 5) – mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6) – mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7) – mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8) – mit Phosphat
- 9) – geschwefelt
- 10) – chininhaltig
- 11) – coffeinhaltig
- 12) – mit Geschmacksverstärker
- 13) – geschwärzt
- 14) – gewachst
- 15) – gentechnisch verändert