

## So schmeckt Heimat

Begeben Sie sich auf einen Streifzug durch unsere genussvolle „Heimatküche“. Hier geben wir den überlieferten Gerichten vom Lande eine moderne Interpretation. Ob Traditionsgerichte der Eifel, kulinarische Spezialitäten aus dem benachbarten Luxemburg oder die rustikale Landküche meiner früheren Heimat Siebenbürgen (Rumänien): schmecken Sie die Ursprünglichkeit und den Genuss von Heimat.

Hierzu gehört auch, dass wir bei der Auswahl der Gerichte hohen Wert auf Saisonalität legen. Denn unsere Rohstoffe kommen – soweit möglich – von ausgewählten Betrieben der Region. Das ist Frische und Qualität, die man schmeckt.

Danke an unsere befreundeten Lieferanten für die Grundlage unserer genussvollen Küche, z.B.:

- Hofgut Petry (Niedersgegen) für das Charolais-Rindfleisch und Schweinefleisch, gefüttert mit eigens hergestelltem Futter.
- Eifler Brände von der Brennerei Lorig sowie vom Brennerei Molitor
- frische Kräuter aus unserem eigenen Kräutergarten
- Kartoffeln von Landwirt Bretz
- Selbst gemachte Eiscreme aus Luxemburg.
- und natürlich der Bitburger Brauerei, mit der das Geichlinger Wirtshaus bereits seit über 100 Jahren eng und freundschaftlich verbunden ist.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Emanuel Mohaciu und Team



## Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b> mit Parmezancroûton.	5,00€
<b>Eifeler Kartoffelsuppe</b> mit Rahm und Brotspeckwürfeln.	5,50€
<b>Panierter Käse</b> mit hausgemachter Waldfruchtsosse	5,00€
<b>Wirtshauspastete</b> gefüllt mit Räucherlachs, Kräuterquark und Oliven garniert mit Waldfruchtsosse.	6,50€
<b>French Toast</b> mit Schinken und Käse	5,50€

## Frische Salate

	½Portion	1Portion
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> (Scampis mit Kräuterbutter)	8,50€	15,50€
<b>Grossmutter's Salat</b> mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Rauchfleisch und Champignon.		12,50€
<b>Caesar Salat</b> mit Rauchfleisch, Knoblauch, Croûtons und Putenbrust.	6,50€	12,50€
<b>Wirtshaus Salat</b> mit Schweinefilet Medaillons, frische Champignon und hausgemachter Pesto Reduction.	7,50€	13,50€
<b>Schafskäse Salat</b> mit Oliven und Zwiebelringe		13,00€
<b>Beef Salat</b> mit Rindersteak Medaillon, frische Champignon und hausgemachter Bärlauchpesto		17,50€

## Leckerbissen aus der Eifel

Seit Jahrhunderten ist die Eifel-Region eng verbunden mit seiner Landwirtschaft. Und das, was hier in unserer schönen Mittelgebirgslandschaft mit seinem oft rauem Klima wächst, ist die Basis für unsere eifeltypischen Gerichte: Kartoffeln, Korn oder Früchte von Wiesen und Feldern sowie das Fleisch von Rind, Schwein und Wild. Über viele Generationen sind die Gerichte weiter gegeben worden, die ich in meiner neuen Heimat mit allen Sinnen lieben gelernt habe. Manche habe ich unverändert übernommen, anderes kreativ und raffiniert neu interpretiert. Probieren Sie selbst:

<b>Altes Schmiedesteak</b> (durchwachsen) mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller.	19,50€
<b>Rindersteak</b> wahlweise mit Pfeffersosse, Kräuterbutter oder Zwiebel-Champignon mit Ratatouille Gemüse und Folienkartoffel mit Kräuterquark.	19,00€
<b>Eifeler Schweineschnitzel</b> mit Zwiebel, Rauchfleisch, Bratkartoffeln und Salat.	12,00€
<b>Jägerschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Salat.	12,50€
<b>Schweinefilet</b> auf Champignonrahm mit hausgemachte Spätzle und frischem Gemüse.	14,80€
<b>Hausgemachte Mehlknödel</b> in Sahnespecksosse und Salat.	9,00€
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Bergkäse, gebratenem Rauchfleisch, Zwiebel und Salat.	9,50€
<b>Manuel`s hausgemachter Burger</b> vom Charolais-Rindfleisch mit Pommes und Oslo Salat	12,50€
<b>Pfannkuchen</b> mit Schincken, Käse und Salat	9,50€



## Genuss aus Luxemburg

Nur wenige Kilometer von hier liegt Luxemburg – oder das „Ländchen“, wie wir hier liebevoll sagen. Die Küche unserer Nachbarn ist – neben landwirtschaftlichen Geschichte Luxemburgs – auch geprägt durch die Einflüsse seiner deutschen und französischen Grenznachbarn. Durch den ständigen Zuwachs an Einwanderern erhält sie zunehmend auch portugiesischen und der italienischen Einfluss.

Und so sind die Gerichte eine Kombination aus bürgerlicher Küche, kombiniert mit der haute cuisine der feinen französischen Küche.

<b>Bouchée à la Reine</b>	15,00€
Blätterteigpastete mit Hähnchen und Kalbfleisch in Champignonrahm mit Pommes frites und Salat.	
<b>Cordon Bleu (vom Schwein)</b>	14,50€
mit Fritten und Beilagensalat.	
<b>Poitrine de poulet (Hähnchenbrust)</b>	12,50€
auf Pestososse mit Buttergeschwenkten Kartoffeln und Gemüse.	





## Gaumenfreuden aus Siebenbürgen

Hier bin ich aufgewachsen: In der Region Sibiu (Siebenbürgen/Transilvanien). Gelegen in der Mitte Rumäniens ist die Region durch eine wechselhafte Geschichte geprägt. Die Region war über Jahrhunderte Durchzugs- und auch Siedlungsgebiet verschiedener Ethnien und Stammesverbände – u.a. der sächsischen Siebenbürgen. All die Genüsse prägen bis heute die Küche.

Die Landschaftsvielfalt Siebenbürgens ist europaweit einzigartig: Wer hier her kommt glaubt, er sei in einer anderen Welt. Dort ist alles noch so ursprünglich und faszinierend, wie in einer Zeit, die man hier nur noch von alten Postkarten her kennt. Die landwirtschaftlichen Produkte ähneln denen der Eifel. Faszinierend ist der Blick über die riesigen Weidelandschaften, auf denen Rinder und Schafe grasen. Und so ist auch die Küche: einfach, ursprünglich – und einfach lecker.

**Gefüllter Scheinerücken "Hermannstädter Art"** 14,50€

mit Käse überbacken, Pommes und gegrillter Paprikasalat.

**Ungarischer Bobgulasch aus Rindfleisch** 15,50€

mit Spätzle und sauer eingelegtem Gemüse.

**Gegrillte Lammkoteletts** 18,50€

mit Speckbohnenbundchen und Polentaplätzchen.

**Schweinenackensteak** 13,50€

auf Zwiebelsosse mit Käse-Champignon, Bratkartoffeln und Beilagesalat.

**Balkan Schnitzel**

mit Paprikasosse überbacken, dazu Nudeln und Beilagesalgt. 13,00€



## *Fischgerichte*

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit Tagliatelle und Salatteller.	15,50€
<b>Riesengarnelen-Teller</b> Gebratene Scampis mit Tagliatelle und frischem Knoblauch	16,50€

## *Vegetarisch*

<b>Gebackene Dinkelplätzchen</b> mit hausgemachtem Kräuterquark und Salat.	9,00€
<b>Frisches Ratatouille Gemüse</b> mit Butterkartoffeln	6,50€

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes	5,50€
<b>Hähnchennuggets</b> mit Pommes	5,50€
<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes	5,50€

## *Dessert*

Hausgemachtes <b>Brownie</b> mit Vanilleeis	6,50€
Hausgemachte <b>Crème Brûlée</b>	5,00€
Hausgemachtes <b>Parfait</b>	5,50€
<b>Eiskrem</b> (Vanille,Erdbeeren,Schokolade,Pistazie,Straciatella)	Kugel 1,00€

Für die Allergene und Zusatzstoff Karte zu bekommen fragen Sie bitte unser Personal !!!