



RESTAURANT
KAISERBLICK

Kaisermenü

Salat von frischen Erbsen mit knusprigen
Garnelen

Kalbsrücken mit Tomate und Mozzarella
gratiniert auf Blattspinat

Stachelbeeren an Joghurteis

44,- € pro Person



RESTAURANT KAISERBLICK

Vorweg . .

Jeder weitere Brotkorb
3,80

Allerlei von der Gartengurke mit gebratener
Regenbogen Forelle
16,00

Salat vom Eifeler Rind mit Zuckerschoten auf
geröstetem Bauernbrot
14,00

Ziegenkäse, Birne, Pumpernickel und Wacholder
14,00

Cäsarsalat mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
12,00
mit Eifeler Bauernhuhn
15,00

Suppe

Gemüsekaltschale mit einem Garnelen Spieß
12,00

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießklößchen
7,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Etwas mehr

Seeteufel Medaillons auf Auberginencreme,
Kartoffelbrot und Rucolasauce
26,00

Eifeler Filet vom Bachsaibling mit Mangold,
Kartoffelwürfeln und Kräuterfond
21,00

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata, Tomate und
Bauernnudeln
22,00

Rumpsteak mit Breiten Bohnen, Gemüserösti und
Senfsauce
24,00

Wiener Kalbsschnitzel an lauwarmen Kartoffel -
Gurkensalat
und Beilagensalat
24,00

Brust vom Kikok Hähnchen mit Wirsing in Rahm und
Serviettenknödel
23,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Etwas süßes

Schokoladenlandschaft von heller und dunkler
Kuvertüre
Törtchen, Eis und Crumble an Minzcreme
10,00

Sauerrahmeis mit Duett von der Kirsche und
Karamellsoße
9,00

Dessertteller „Burgnideggen“
genießen Sie einen Querschnitt unserer Patisserie
15,00

4 verschiedene Rohmilchkäse aus der Ziegenkäserei
Vulkanhof in Gillenfeld
serviert mit Feigensenf, Trauben, hausgemachten
schwarzen Nüssen und Fruchtebrot
14,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Vegetarisches.....

Vorweg

Ziegenkäse, Birne, Pumpernickel und Wacholder
14,00

Cäsarsalat mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
13,00

Suppe

Gemüsekaltschale und geröstete Brotwürfel
9,00

Etwas mehr

Canneloni von Blattspinat auf Carponata
14,00

Pastinake, Karotte und gedünsteter Romanasalat an
Nußbutterschaum (ist keine Nuss drin enthalten)
15,00



RESTAURANT
KAISERBLICK

Sommerzeit ist Pilzzeit....

Scheiben vom hausgemachtem Semmelkloß mit frischen Pfifferlingen und kleinem Kräutersalat
15,-

Eifeler Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
in Kräuterrahm
16,-

Duett vom Eifeler Reh an Preiselbeerjus mit Waldpilzen
und confierten Kartoffeln
29,-