

Köhler Stuben

RESTAURANT | BIERSTUBE

Speisen



Wir wünschen guten Appetit!

Herzlich Willkommen in den



Als Gastgeber in der Eifel sind wir bemüht, Ihnen **weitestgehend regionale Produkte** anzubieten.

Damit möchten wir unseren Teil dazu beitragen, dass die Landschaft durch landwirtschaftliche Nutzung auf ganz natürlichem Weg gepflegt und erhalten bleibt.

Sollten Sie **Allergien oder Unverträglichkeiten** gegenüber einzelner Lebensmittel haben, stellen wir Ihnen gerne ein Gericht nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und vor allem

Guten Appetit!

Unsere Speisekarte online für Sie:
www.pruemtal.de



deutsch



niederländisch



englisch

Alle Vorspeisen servieren wir mit ofenfrischem Francette von der Bäckerei Flesch aus Dudeldorf

Vorspeisen

Tomate liebt Mozzarella

fruchtige Kirsch-Tomaten und Mozzarella-Minis an Olivenöl und cremigem Balsamico-Essig mit frischen Basilikumblättern und Oliven

10,00 €

Nautica

feiner Shrimpscocktail mariniert mit einer cremigen Honig-Senf-Dill-Vinaigrette und geräuchertem Eifler Forellenfilet aus Sellerich an herzhaftem Sahnemeerrettich

14,00 €

Original Eifler Schinkenteller

Schinken von Hamper

von Hand gesalzen, mit Buchensägemehl und Kräutern geräuchert, langzeitgereift

13,00 €

Suppen

Zwiebelsuppe französische Art

mit vielen Zwiebeln und Käsecrouton

6,50 €

Tomatensuppe

mit Sahne-Topping und Basilikum

6,50 €

Tagessuppe

Sprechen Sie uns an

6,50 €

Salat

Knackige Blattsalate der Saison und frische Rohkostsalate an hauseigenem Dressing

Salatteller Köhlerliesel

mit zwei rosa gebratenen Schweine-medallions und in Speckzwiebeln geschmorten Champignons

17,00 €

Salatteller Florida

mit gebratener Hähnchenbrust und frittierten Früchten

17,00 €

Salatteller Milano

Blattsalat mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln, Ei, Oliven, Tomaten und Cocktailsauce

12,00 €

Kleiner Salatteller

gemischte Salate der Saison

6,00 €



Vegetarisch

Gemüseteller à la Chef

gedünstete Gemüseauswahl
mit Folienkartoffel vom Holstheimerberg,
Kräuterquark, Gemüsenugget und
Grilltomate

17,00 €

Omelette

Lecker gefüllt mit in feinen Kräutern
gebratenem Gemüse, dazu ein
knackiger Beilagensalat

15,00 €

**Die folgenden Fleisch- und
Fischgerichte enthalten keine
zugewiesenen Beilagen.**

**Bitte wählen Sie aus den hier
aufgeführten Vorschlägen zwei
gewünschte Beilagen aus:**

- **Pommes frites**
- **Kartoffelkroketten**
- **Petersilienkartoffeln**
- **Butterreis**
- **Bratkartoffeln**
- **Bunter Salatteller**
- **Frische Gemüseauswahl**

Gerichte mit Fleisch

Schweineschnitzel

„Försterin“

frische Champignons in feiner Rahmsauce

180 g | 18,00 €

250 g | 21,00 €

Schweineschnitzel

„Madagaskar“

an pikanter Pfeffer-Rahmsauce

180 g | 18,00 €

250 g | 21,00 €

Schnitzel von der

Hähnchenbrust „Oriental“

an Curry-Rahmsauce mit Früchten

18,00 €

Schweinesteak

„Großmutter's Art“

mit gebratenen Zwiebelringen,
Räucherspeck und Champignons

21,00 €

Schlemmerteller

drei Schweine-Medaillons
mit gebratenen Champignons,
nappiert mit Sauce Hollandaise

23,00 €

Schweinefilet „Sierra Leone“

drei Medaillons an heller
Pfefferahmsauce und gebratene
Ananasscheibe

23,00 €

Original „Wiener Schnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitrone,
Sardellen und Kapern garniert

23,00 €

Cordon Bleu

Kalbsschnitzel gefüllt mit
gekochtem Schinken und Käse

25,00 €

Eifler Bauertopf

gebratene Schweinefilet-,
Rumpsteak- und Kalbsstreifen,
angeschwenkt mit Zwiebeln und
Lauch, mit Bier abgelöscht, dazu
Bratkartoffeln und Speckbohnen

21,00 €

unsere Steaks ...

ausschließlich argentinisches
Angus-Roastbeef

Rumpsteak „Patron“

mit herzhafter Kräuterbutter und Meerrettich

250 g | 30,00 €

350 g | 39,00 €

Pfeffer-Rumpsteak

grüne Pfefferkörner in pikantem Rahm

250 g | 31,00 €

350 g | 41,00 €

Küchenmeister-Rumpsteak

mit frischem Knoblauch, Zwiebeln
und Kräuterbutter gratiniert

250 g | 31,00 €

350 g | 41,00 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

an feiner Kräuter-Zwiebel-Rahmsauce 24,00 €

Eifel-Forelle "Müllerin"

aus Sellerich

in feiner Butter gebraten

21,00 €

Pasta

**Bestimmen Sie Ihren
Nudelfavoriten mit
einer Sauce nach Wahl:**

Spaghetti oder Penne mit ...

... Sauce Pomodoro

Tomatensauce

10,00 €

... Sauce Bologna

Hackfleischsauce

11,00 €

... Sauce Carbonara

Sahnesauce mit Speck und Ei

12,00 €



Pizza

hausgemachter Pizzateig;
alle Pizen ca. ø 26 cm

Pizzabrot

mit Kräuterbutter

6,00 €

Pizza Salami

mit Käse, Tomatensauce und Salami

9,00 €

Pizza Peperoni

mit Käse, Tomatensauce,
Peperoniwurst

9,00 €

Pizza Tonno

mit Käse, Tomatensauce,
Thunfisch und Zwiebeln

10,00 €

Pizza Hawaii

mit Käse, Tomatensauce,
gekochtem Schinken und Ananas

10,00 €

Pizza Italia

mit Käse, Tomatensauce, Mozzarella,
Kirschtomaten und Basilikum

10,00 €

Pizza Schooster

mit Käse, Tomatensauce, Artischocken,
Zwiebeln, Knoblauch, Peperoniwurst

11,00 €

Pizza Francia

mit Crème fraîche, Käse,
gekochtem Schinken und Lauch

12,00 €

Pizza Rodeo

mit Käse, Barbecue-Sauce,
Speck und Zwiebeln

12,00 €

Pizza Con Tutti

mit Käse, Tomatensauce, Champignons,
Zwiebeln, Salami, Peperoniwurst,
gekochtem Schinken und Hackfleisch

12,00 €

Pizza Marcello

mit Käse, Tomatensauce, Salami,
Schinken, Thunfisch, Paprika und
Champignons

12,00 €

Pizza Papa Razzo

mit Käse, Tomatensauce, Salami,
Peperoniwurst, Hackfleisch, Champignons,
Zwiebeln und Paprika

13,00 €

Pizza „Oberschooster“

mit Käse, Tomatensauce, Peperoniwurst,
Zwiebeln, Curryketchup und
Scheibenkäse

12,00 €

KIDS MENU

Fischstäbchen

mit Pommes frites

9,00 €

Chicken Nuggets

mit Pommes frites

9,00 €

Desserts

"Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen."

Apfelstrudel

blättriger Apfelstrudelteig gefüllt mit
aromatischen Apfelstückchen, dazu
zartschmelzendes Vanilleeis

6,50 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
und Schlagsahne

6,00 €

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen
Sauerkirschen und Schlagsahne

6,00 €

Nussknacker

Walnuss- und Schokoladeneis
mit Walnüssen, Sahne und Karamell-
sauce

6,00 €

Überraschungsdessert

Sprechen Sie uns an ...

8,00 €

**Wie wäre es mit einem
Espresso, Kaffee oder
Schnäpschen zum Abschluß?**



Köhler-Liesel

Unser hauseigener Likör wurde als Hommage
an Elisabeth Köhler von deren Sohn Alwin und
dem Destillateur Reinhard Haller kreiert.

Mit seinem vollaromatischem Geschmack
sonnengereifter, regionaler Mirabellen und
seiner fruchtigen Süße erfreut er sich großer
Beliebtheit.

Gerne bieten wir Ihnen
diese Spezialität auch
zum Mitnehmen an:

0,2l 12,50 €

0,5l 24,50 €