

# *Herzlich Willkommen im traditionsreichen Hotel & Restaurant Schützenburg.*

*Extraklasse im Geschmack!  
... dafür stehen wir  
und unsere regionalen Partner.*

*Alle unsere Speisen, werden für Sie frisch zubereitet,  
mit ausgewählten und Größtenteils regionalen Zutaten.  
Nachhaltigkeit ist uns dabei sehr wichtig, weshalb wir nur frisches  
Fleisch von ausgewählten Bauernhöfen aus Deutschland,  
mit der besten Haltungsform verwenden.  
Kartoffeln, Pilze, Salate und Gemüse bieten wir  
ausschließlich in Bio-Qualität.*

*Wir sind davon überzeugt, dass sich diese Qualität im Geschmack  
widerspiegelt und hoffen, dass wir auch Sie davon überzeugen können.*

*Hier einige unserer Zuverlässigen Partner:*



# Osterkarte

## Vorspeisen

*Gegrillte Champignons  
von der Leichlinger Champignonzucht Marseille  
Kräuter-Knoblauchsauce / Brot  
7,90 €*

*Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat  
Honig / Thymian / Pinienkerne / Balsamico Dressing  
12,90 €*

*Rote-Bete-Carpaccio  
Schafskäse / Balsamico / Olivenöl / Pinienkerne / Wildkräuter  
11,90€*

## Suppen

*Spargelcremesuppe  
Croûtons  
7,90 €*

*Bärlauchsuppe  
Croûtons  
6,90 €*

## *Hauptspeisen*

### *Frischer deutscher Spargel*

*Wir verwenden ausschließlich weißen, deutschen Stangenspargel, Klasse I,  
aus Nordbaden und Rheinland-Pfalz.*

*junge Kartoffeln / Sauce Hollandaise*

*19,90 €*

*mit Premium Kochschinken*

*21,90 €*

*mit Serrano-Schinken Gran Reserva*

*22,90 €*

*mit Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein*

*26,90 €*

*mit Lachsfilet "Label Rouge"*

*31,90 €*

### *Großer Spargel-Erdbeer-Salat*

*Feldsalat / Spargel / Erdbeeren / Serrano-Schinken /*

*Parmesan / Pinienkerne / Orangenvinaigrette*

*18,90 €*

### *Teller Rösti „Spargel“*

*Spargelragout / gratiniert mit Sauce Hollandaise & Comté-Käse*

*18,90 €*

*dazu Kochschinken 2,50 €*

### *Geschmorte Lammhaxe*

*vom Ahrtaler Weidelamm*

*Thymian-Jus / Kartoffel-Bärlauch-Püree / Speckbohnen*

*28,90 €*

**Rumpsteak von der Eifelfärse 250g**  
Kräuterbutter / Pommes Frites / Salat der Saison  
33,90 €

**Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein**  
**„Jäger Art“**  
Pommes Frites / Salat der Saison  
klein 16,90 €    groß 21,90 €

**Wildragout**  
**aus regionaler Jagd**  
Rotkohl / Spätzle / Wildpreiselbeeren  
22,90 €

**Original Wiener Kalbsschnitzel**  
**vom Münsterländer Kalbsrücken**  
Pommes Frites / Zitrone / Wildpreiselbeeren / Salat der Saison  
klein 19,90 €    groß 28,90 €

**Vegane Gemüseravioli**  
Tomatensauce / Parmesan  
14,90 €

**Veganes Pilzgulasch**  
veganes Schmorfleisch aus Erbsenprotein /  
Salzkartoffeln / Rotkohl  
17,90€

**Lammrücken vom Ahrtaler Weidelamm**  
Thymianjus / Kartoffelgratin / Speckbohnen  
30,90 €

**Teller-Rösti „Züricher Art“**  
Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Comté-Käse /  
Salat der Saison  
19,90 €

## Desserts

### *Churros*

*Zimt-Zucker / Nutella / Mini-Marshmallows*

5,90 €

### *Blumentöpfchen*

*2erlei Mousse au Chocolat / Himbeersauce / Schokoerde*

9,50 €

### *Amarena Becher*

*2 Kugeln Vanilleeis / Amarena-Kirschen /*

*Sahne / Schokostreusel*

8,50 €

### *Frische Erdbeeren*

*mit hausgemachter Erdbeersauce mariniert /*

*Vanilleeis / Sahne*

8,50 €

### *Affogato al Caffé*

*Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör*

7,50 €

### *Eiscreme:*

*Ständig wechselnde Sorten;*

*Bitte fragen Sie unser*

*Servicepersonal!*

*2,30€ je Kugel*