

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

11,00 €

Nautica

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

15,00 €

Original Eifler Schinkenteller

Schinken von Hamper

von Hand gesalzen, mit Buchensägemehl und Kräutern geräuchert, langzeitgereift

14,00 €

Suppen

Zwiebelsuppe französische Art

mit vielen Zwiebeln und Käsecrouton

7,00 €

Tomatensuppe

mit Sahne-Topping und Basilikum

7,00 €

Rindfleischbrühe

mit Sago und Eierstich

7,00 €

Salat

Knackige Blattsalate der Saison und frische Rohkostsalate an hauseigenem Dressing

Salatteller Köhlerliesel

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

19,00 €

Salatteller Florida

mit gebratener Hähnchenbrust und frittierten Früchten

19,00 €

Salatteller Milano

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

13,00 €

Kleiner Salatteller

gemischte Salate der Saison

7,00 €



Vegetarisch

Gemüseteller à la Chef

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

18,00 €

Omelette

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

16,00 €

**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 | 19,00 €

250 g | 23,00 €

Schweineschnitzel „Madagaskar“

an pikanter Pfeffer-Rahmsauce

180 g | 19,00 €

250 g | 23,00 €

Schnitzel von der Hähnchenbrust „Oriental“

an Curry-Rahmsauce mit Früchten

19,00 €

Schweinesteak „Großmutter's Art“

mit gebratenen Zwiebelringen,
Räucherspeck und
Champignons

300 g | 25,00 €

Schlemmerteller

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

25,00 €

Schweinefilet „Sierra Leone“

drei Medaillons an heller
Pfefferrahmsauce und gebratene
Ananasscheibe

25,00 €

Original „Wiener Schnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitrone,
Sardellen und Kapern garniert

25,00 €

Cordon Bleu

Kalbsschnitzel gefüllt mit
gekochtem Schinken und Käse

26,00 €

Eifler Bauertopf

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

23,00 €

unsere Steaks ...

ausschließlich argentinisches
Angus-Roastbeef

Rumpsteak „Patron“

mit herzhafter Kräuterbutter und Meerrettich

250 g | 33,00 €

350 g | 44,00 €

Pfeffer-Rumpsteak

grüne Pfefferkörner in pikantem Rahm

250 g | 33,00 €

350 g | 44,00 €

Küchenmeister-Rumpsteak

mit frischem Knoblauch, Zwiebeln
und Kräuterbutter gratiniert

250 g | 33,00 €

350 g | 44,00 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

an feiner Kräuter-Zwiebel-Rahmsauce

27,00 €

Eifel-Forelle "Müllerin"

aus Sellerich

in feiner Butter gebraten

23,00 €

Pasta

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

Spaghetti oder Penne mit ...

... Sauce Pomodoro

Tomatensauce

11,00 €

... Sauce Bologna

Hackfleischsauce

12,00 €

... Sauce Carbonara

Sahnesauce mit Speck und Ei

13,00 €



Pizza

hausgemachter Pizzateig;
alle Pizzen ca. ø 26 cm

Pizzabrot

mit Kräuterbutter

6,00 €

Pizza Salami

mit Käse, Tomatensauce und Salami

10,00 €

Pizza Peperoni

mit Käse, Tomatensauce,
Peperoniwurst

10,00 €

Pizza Tonno

mit Käse, Tomatensauce,
Thunfisch und Zwiebeln

11,00 €

Pizza Hawaii

mit Käse, Tomatensauce,
gekochtem Schinken und Ananas

11,00 €

Pizza Italia

mit Käse, Tomatensauce, Mozzarella,
Kirschtomaten und Basilikum

11,00 €

Pizza Schooster

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

12,00 €

Pizza Francia

mit Crème fraîche, Käse,
gekochtem Schinken und Lauch

13,00 €

Pizza Rodeo

mit Käse, Barbecue-Sauce,
Speck und Zwiebeln

13,00 €

Pizza Con Tutti

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

13,00 €

Pizza Marcello

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

13,00 €

Pizza Papa Razzo

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

13,00 €

Pizza Diavolo

mit Käse, Tomatensauce, Peperoniwurst,
Zwiebeln und scharfen Peperonis

13,00 €

KIDS MENU

Fischstäbchen 10,00 €

mit Pommes frites, Ketchup + Mayo

Chicken Nuggets 10,00 €

mit Pommes frites, Ketchup + Mayo

Gemüse Sticks 10,00 €

mit Pommes frites, Ketchup + Mayo

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

7,00 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
und Schlagsahne

7,00 €

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen
Sauerkirschen und Schlagsahne

7,00 €

Nussknacker

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

7,00 €

Überraschungsdessert

Sprechen Sie uns an ...

9,00 €

**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 €