

## Omas Küche

### Von der Hunsrücker Oma

Terrine Kirmessuppe mit Markklößchen,  
Nudeln & Gemüs' 7,80 €

### Ofenfrisches Baguette

mit Omas Remouladensauce & Omas Kräuterdip  
.... zum dippen für die Runde 7,50 €

### Zidder.... Sülze mit Apfelflinaigrette

aus der Metzgerei Schmitt, Mandern  
dazu Bratkartoffeln 10,80 €

### Omas Lyoner - Pann

Bratkartoffeln & Fleischwurst im Pfännchen gebrutschelt,  
dazu 1 Spiegelei 11,50 €

### Ragoût fin vom Eifel-Hähnchen mit Salatgarnitur

Im Blätterteigpastetchen aus der Bäckerei Düren, Reinsfeld 14,50 €  
als Vorspeisenportion 8,50 €



## Omas Küche

Gekochtes Rindfleisch vom Manderner Weiderind,  
(Metzger Schmitt) hausgemachte Remoulade & Kroketten 17,50 €

KappesMeng mit gebratener Blut- und Leberwurst  
im Pfännchen serviert, (Metzgerei Schmitt, Mandern) 14,50 €

Omas feines Rahmschnitzel vom Hähnchen,  
(Geflügelhof Lausberg, Niederstedem/Eifel)  
dazu Kroketten und Rahmgemüse 18,50 €

Geschmorte Rouladen vom Hochwälder Weiderind  
(Metzger Schmitt und Landwirt Hausen/ Hentern)  
Apfelsrotkohl & hausgemachte Spätzle 18,50 €

und hinterher....

Kalte Schnauze oder kalter Hund, der Klassiker der 70er  
Butterkekse mit Schokoladen-Kokoscrème, schön gestapelt,  
fertig ist der KultKuchen! Mit Cookie - Eis 7,50 €

### Omas Apfelkrümelchen

Mini-Streuselkuchen mit Äpfeln aus Omas Garten,  
frisch aus dem Ofen, dauert etwas!  
Dazu Vanilleeis & Beerensauce 7,80 €

#### PARTNER

