

Hilger Classic.

Rückensteak vom ausgereiften Weiderind Peter´s Kräuterschaum überbacken mit Bratkartoffeln und Salat.		28,00
Rindertafelspitzscheiben mit einer Kruste von Senf, Zwiebeln und Kräuter, dazu Wirsing, Bratkartoffeln, Bratensoße.		17,00
Schweinefilet von der Eifel – Regionalmarke mit Gartengemüse, Cognacrahmsoße, Rösti.		19,50
Mit Cornflakes panierte Brust vom Eifeler Landhuhn mit Früchten, gebackene Kokosbanane, Reis, Currysoße, und Salat.		17,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsoße, Rösti und Salat.		16,50
Paniertes Schnitzel aus dem Filet vom Eifelschwein mit Pommes und Salat.	gr. Port.	16,50
	kl. Port.	12,50

Gerichte ab 2 Personen.

Entrecôte double (Doppeltes Rinderrückensteak 400 gr). Am Tisch tranchiert mit Gemüse garnitur, Kartoffelauflauf, Rotwein – Pfeffersoße	pro Pers.	31,00
Röstipfanne mit Schweinefilet, Rindersteack, Hähnchenbrust Pilzrahmsoße, Gemüse garnitur, Rösti.	pro Pers.	23,75