ALTE SCHULE
GASTHAUS & MEHR
SEIT 1992

Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Bärlauchsüppchen Wachtelei	9,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art „, pikant – scharf	14,50
Eifler Ziegenfrischkäse gebacken Zucchinimantel/ Balsamico-Schalotten/ Sesampesto	Vsp 14,50 18,50
Emder Matjesfilets Bratkartoffeln / Preiselbeer-Meerrettichsahne	16,50
Polenta „ Bruschetta“ Burrata / Kirschtomaten / Basilikum / Pinienkerne	Vsp 12,50 16,50
Eifeler Bärlauchbratwurst Kartoffeln und Möhren untereinander	15,00
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	18,50
Beilagen Salat	6,50

Hauptgang

Ochsenbäckchen (Simmental) Rahmwirsing / Kartoffelpüree	25,00
Angus Rinderfilet (Eifel-Prüm) 200g Bärlauchkruste / Kartoffelgratin / Spitzkohl / PfefferJus	38,00
Tagesfisch (Giershofen) Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce	26,00 19,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	19,90
Brust von der Maispoularde (Alfred Nolden-Rheinbach) Bandnudeln / Paprika-Rahmgemüse	23,00
Münsterländer Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelschnee	24,50
Spinat Tortellini Rucola / Gorgonzola / Avocado	16,50

ALTE SCHULE
GASTHAUS & MEHR
SEIT 1992

Dessert

Kleine warme Apfelpfanneküchlein Malagaeis / Vanillesauce	10,50
Nougat Panna Cotta Eierlikör / Brombeeren	10,50
Bollheimer Käseauswahl (Oberelvenich) Feigensenf	13,50

Dein Event

Gerne planen wir mit Dir Deinen nächsten
Geburtstag, Deine Hochzeit, Firmenfeier

Fine Dining / Rustikal / Chic / Locker
Lass Dich einfach beraten.