



TEILEREIEN

PETERS HOLZOFENBAGUETTE

mit Chillibutter, Alioli, Kräuterbutter, Fleur de Sel, frische Kräuter ⁹

oder rein pflanzlich

Erbsen Guacamole, Rote Beete Hummus, Tomaten-Chutney, frische Kräuter ⁹

/ 12,- für zwei Personen. ⁹

BÄREN TATZEN

Krosse ursprüngliche Bauernbrotscheibe

entweder GRILL-GEMÜSE, Pesto, Zwiebelwürfel und Kräuter vegan mit Cashew-Käse überbacken ⁹

oder RAUCHSPECK-WÜRFEL, Schmand, Frühlingszwiebeln, Zwiebelwürfel, Kartoffelwürfel,
überbacken mit Eifler Bergkäse ⁹

/ 8,50 p. Tatze (als Hauptgang empfehlen wir zwei) ⁹

VORSPEISEN

PIKANTE TOMATENSUPPE ⁹

mit Basilikumschaum und Steinofenbaguette / 6,50 ⁹

TAPAS

+ Tonschale marinierte Grillchampignons, kleiner Salat und Baguette / 7,- ⁹

+ Tonschale Chilli-Käse Hackbällchen auf Tomatensauce, kleiner Salat, Baguette / 8,50,-

+ Tonschale Knoblauch-Kräuter Garnelen, kleiner Salat und Baguette / 10,-

SALAT BOWLS

kommen alle mit saisonalen Salaten und Steinofen-Baguette

KRAFTPAKET 🌿 / 12,00

Röst-Kartoffelwürfel, Grillgemüse, Rote Beete-Hummus,
marinierte Gurkenwürfel, geröstete Kürbiskerne
Kürbiskern-Limetten Dressing

KLETTERMAX 🌿 / 12,00

Linsensalat, Erbsen-Guacamole, gerösteter Blumenkohl,
Datteltomaten, gerösteter Sesam und Cashew
pikante Wildpreiselbeeren Vinaigrette

SALAT BOWL TOPPINGS

- + knuspriger, marinierter Rauch-Tofu / 3,50 🌿
- + Ziegenkäse mit Walnüssen und Honig / 4,00
- + Schweineschnitzel Streifen / 6,00

RUSTIKALE BRATKARTOFFELN

mit Zwiebeln, Speckwürfel, Kräutern (wahlweise ohne Speckwürfel) 🌿 / 5,90

Kleine Info: Für unsere Schnitzel verwenden wir Schweinefleisch aus der Eifel.

+ **GEMÜSESCHNITZEL** Tomaten-Chutney und saftiges Grillgemüse 🌿 / 15,90

+ **WINZERSCHNITZEL** Cordon Bleu mit Rauchschenken, Emmentaler, dazu dunkle Champignonrahm / 16,90

+ **MOSELSCHNITZEL** Cordon Bleu mit eingelegten Tomaten, Eifler Bergkäse und Salbei, dazu Tomaten-Chutney / 16,50

+ **SCHÄNGEL SCHNITZEL** (paniertes Schweineschnitzel) mit Zwiebeln und Freiland-Spiegelei / 15,90

+ **NUR SCHNITZEL** Schweineschnitzel Wiener Art mit Zitrone / 14,-

+ **SCHWEINESTEAK** gespickt mit Knoblauch dazu Zwiebeln und Kräuterbutter / 16,50

+ **RUMPSTEAK WEIDERIND** mit Grillgemüse und Kräuterbutter / 28,50

(alle Gerichte alternativ auch mit Fritten)

Hierzu passt unser bunter Beilagensalat super! / 5,-

BÄREN-BURGER

gibt's mit rustikalen Fritten oder Süßkartoffelfritten (+2 €).

Eine Sauce gibt es dazu, bitte wählen: Alioli, Chilli-Pfirsich, Ketchup oder Mayo

EIFELKÄSE BURGER / 18,50

knuspriges Bun vom Bäcker Alsbach, Schmand, BBQ-Sauce, saisonaler Salat, Tomatenscheiben, Essiggurken, karamellierte Zwiebeln, Käse vom Grönerhof und dazu Freiland-Angus Rinderpatty

GARTEN BURGER 🌿 / 17,50

knuspriges Bun vom Bäcker Alsbach, BBQ-Sauce, saisonaler Salat, Tomatenscheiben, Essiggurken, karamellierte Zwiebeln, Erbsen-Guacamole, hausgemachter Gemüsebratling

DIES UND DAS

GRÖNER'S KÄSESPÄTZLE

mit Emmentaler und Bergkäse vom Grönerhof, karamellierte Zwiebeln und Salatbukett / 14,-.

CAULIFLOWER AND CHIPS

Blumenkohlröschen in Koblenzer-Bierteig ausgebacken mit Rustikalen Fritten, vegane Remoulade / 13,50

FISH AND CHIPS

Fischfilet in Koblenzer-Bierteig ausgebacken mit Rustikalen Fritten und Remoulade / 14,50

FÜR DIE KINDER

Kinderportion aber dafür doppelt so lecker

KARTOFFELRÖSTI knusprige Minikartoffel Rösti mit Spiegelei und Gurkensalat / 7,50

SCHNIPO rot weiß Schnitzel Wiener Art mit unseren Fritten, dazu Ketchup und Mayo / 8,50

SCHNIBRA Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Bratkartoffeln und Bratensauce / 8,50

NACHTISCH

Warmes **SCHOKOKÜCHLEIN** / 7,50
dazu eine Kugel Bourbon-Vanille Eis und Haselnuss Streusel ^{a,c,g}

APFEL CRUMBLE (glutenfrei) mit hausgemachtem Tonkabohnen-Eis  / 9,00 ^{h4}

BLONDIE weißer Brownie mit eingelegten Pflaumen  / 6,50 ^h

HAUSGEMACHTES SCHOKOEIS AM STIEL mit Knusperdip  / 4,50 ^{h4}

Vegetarisch 
Vegan 

ALLE PREISE IN € UND INKL. GSETZLICHE MWST.