

## Speisekarte ToGo am Freitag, den 29.01.2021

Unsere Forellen stammen aus der Eifeler Forellenzucht Kauth in Schönecken. Die Forellen werden nach altem Rezept in Salzwasser gepökelt und anschließend über Buchenmehl und Wacholderbeeren geräuchert.

**geräucherte Forelle** frisch aus dem Räucherofen,

- ohne Beilage 6,90 €
- Kartoffelbeilage und Beilagensalat 13,90 €

**frische Forelle** in Butter gebraten,

- ohne Beilage 8,90 €
- mit Kartoffelbeilage und Beilagensalat 15,90 €

**Kartoffelbeilagen:** Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Döppekoochen

### Jogger-Zalot

knackig frischer Salatteller mit feinen Streifen von der Putenbrust 11,50 €

### Pazijung Flügel

6 würzige Hähnchenflügel mit Pommes und Salat 13,00 €

### Jäjaschnitzel

paniertes Schweineschnitzel vom Eifeler Schwein mit Champignonsauce, dazu Pommes und ein Salatteller 12,90 €

### Jäckisch Puut

paniertes Putenschnitzel mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, Pommes und Salatteller 15,50 €

### Schweinchen Dick

kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes 6,90 €

**QUALITÄT IST UNSERE NATUR**



## Frische und geräucherte Forellen „ToGo“

**am Freitag, dem 29.01.2021**

gibt es warm geräucherte Forellen direkt aus unserem Räucherschrank und gebratene Forellen, dazu wahlweise verschiedene Kartoffelbeilagen und ein knackiger Salatteller.



Die Forellen stammen aus der Eifeler Forellenzucht Kauth in Schönecken.  
Für Fleischliebhaber bieten wir traditionelle Gerichte an.

Nähere Infos und die Speisekarte unter  
[www.eifeler-wirtshaus.de](http://www.eifeler-wirtshaus.de), auf Facebook und Instagram.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

