



Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

Liebe Kurfürstgäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch. Entspannen Sie sich bei einem schönen Essen und einer guten Flasche regionalem Wein. Lassen Sie sich mal wieder richtig verwöhnen.

Sie sind Allergiker?

Wir berücksichtigen das gerne, sprechen Sie das bitte an.

... und wenn Sie ein Fest planen, wir haben für Sie die passenden Räume von 10 – 50 Personen mit direktem Zugang zu unserer schönen Terrasse. Wählen Sie zwischen Menü oder Büffet, wir beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Familie Arnicot und Team

Unser Restaurantöffnungszeiten von Januar bis April sind:

Montag – Freitag:		17:00 - 22:00
Samstag	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung.

Geänderte Küchenzeiten für Gruppen, Veranstaltungen wie Tagungen oder Feiern nach Vereinbarung möglich.



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:		17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

Suppen

Alle unsere Suppen sind hausgemacht

Rindfleischsuppe **6,50 €**
mit Markklößchen und Eierstich I (ADGJ)
(clear Beef soup with dumplings and egg sting)

Spargelcremesuppe (GJ) **6,00 €**
(Asparagus Cream-Soup)  **Vegetarisch**

Möhrchensuppe **5,50 €**
mit Ingwer (J)  **Vegan**
(carrots-soup with ginger)

Mediterrane Fischsuppe **8,50 €**
Mit Einlage von Fisch, Muscheln, Garnele (C,E,N,J)
(mediterranean fish-soup-soup)

ALLERGENE INFORMATION

In allen unseren Gerichten sind Hauptallergene enthalten – teilweise können wir aber Zutaten weglassen, um ein Allergen zu vermeiden. Fragen Sie bei unserem Service, der sich mit der Küche abspricht. Alle Suppen und fast alle Soßen enthalten Sellerie. Aber selbst bei sorgfältigster Arbeit in der Küche können alle Speisen Spuren von Kontaktallergene enthalten – deshalb bitten wir hochallergische Personen uns das mitzuteilen, damit wir Ihrem Gericht besondere Sorgfalt zukommen lassen. Weitere Informationen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 15:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung





Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

Vorspeisen (klein, aber fein)

- | | |
|---|-----------------------|
| <p>Garnelenschwänze
 ohne Schalen, in Knoblauch –Kräuterbutter gebraten
 kleines Salatbouquet I (EG)
 (shrimp tails in garlic butter)</p> | <p>13,00 €</p> |
| <p>gebratenes Doraden Filet
 auf mediterranem Gemüse I (FJ)
 (sea bream filet on mediterranean vegetables)</p> | <p>14,00 €</p> |
| <p>Gratinierte Champignons
 auf Linsengemüse, Balsamico I (GJ)  vegetarisch
 (mushrooms gratinated, on lentil vegetables)</p> | <p>11,00 €</p> |
| <p>Gratiniertes EIFEL - Ziegenkäse  vegetarisch
 mit Honig und Thymian
 An kleinem Salatbouquet I (GDJ)
 (goat cheese gratinated with honey, salade)</p> | <p>11,00 €</p> |
| <p>EIFEL - Crostini's
 EIFEL-Schinken, Zwiebeln und Creme-Fraiche
 auf gratinierten Weißbrotscheiben I (DAG, 1)
 (gratinated bread with ham, Onions and Cream Fraiche)</p> | <p>6,50 €</p> |



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 15:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

Bewährtes aus der Region

Schweinefilet mit Eifeler Schinkenkruste **23,00 €**

Auf Senfjus, Rahmwirsing und Döppekoochen I (AGDJ, 1, 3)
(Pork tenderloin with ham crust, mustard sauce,
savoy cabbage and potatoe cake)

„Eifel“ - Schnitzel“ **17,00 €**

Natur - Schnitzel vom EIFEL- Schwein, mit Pilzen,
Speck und Zwiebeln in Rahmsoße, dazu Döppekoochen I (AGDJ, 1, 3)
(pork schnitzel natur, with mushrooms in ham-onion-cream-sauce,
regional potatoe cake)

Unser Gemüseteller  **18,00 €**

gratinierter EIFEL-Ziegenkäse im bunten
Gemüsebett, Spätzle I (AGDJ)
(assorted vegetables, gratinated goat's cheese, spätzle)

Wilderer Topf **19,00 €**

Ragout von Reh und Hirsch in Burgundersoße, Champignons,
dazu unsere hausgemachten Spätzle (AGDJ)
(Game stew in vine sauce, mushrooms, spätzle)

Wir empfehlen Ihnen gerne noch einen **Beilagen Salat** (IJ) **4,50 €**

„Frühling“

Lammrücken **26,00 €**

mit Kräutern und Kirschtomaten, grüne Böhnchen, Rosmarinkartoffeln (J)
(Filet of Lamb, green beans, Tomatoes, rosemary-potatoes)

Fischteller **30,00 €**

3 verschiedene Edelfischfilets und Garnelen
Spargel-Spinatragout, Maifelder Kartoffeln I (GCE)
(3 differents fishfilets, shrimp-tails, asparagus-spinach-ragot, potatoes)



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

„Spargelzeit“ mit Naunheimer Spargel

- Bandnudeln mit Spargel**  **18,00 €**
 Blattspinat, Kirschtomaten in Kräuterrahmsoße I (DG)
 (Asparagus with noodles, herbal-cream, mini tomatoes)
- Spargel mit zweierlei Geräuchertem** **26,00 €**
 Eifelschinken und Räucherlachs, Sauce Hollandaise, Kartoffeln (ACDG)
 (Asparagus with EIFELham and Salmon, sauce hollandaise, potatoes)
- Spargel mit Wiener Kalbsschnitzel** **28,00 €**
 Sauce Hollandaise, Maifelder Kartoffeln I (ADG)
 (Asparagus with veal Schnitzel, sauce hollandaise, potatoes)
- Spargel mit Rehmedaillons,** **30,00 €**
 Bröselbutter, Rotwein-Schokoladen-Soße, Döppekoochen I (ADGJ)
 (Venissonmedaillons, asparagus, vine-chocolat Sauce, potatoes-cake)
- Spargel mit gebratenen Garnelen** **28,00 €**
 Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln I (AGE)
 (Asparagus with shrimps, sauce hollandaise, rosemary-potatoes)
- Spargel „mediterran“**  **26,00 €**
 Mit mediterraner Gemüse-Soße, gratiniertem Ziegenkäse,
 Rosmarin-kartoffeln I (DG Glutenfrei möglich)
 (Asparagus with goat-cheese, mediterranean Sauce, rosemary-potatoes)
- Alternativ Spargel „mediterran“**  **26,00 €**
 mit gratiniertem Tofu I (D, glutenfrei möglich)
- Portion Spargel** (ca. 300 gr. geschält)  **15,00 €**
 zu Ihrem Wunschgericht mit Sauce Hollandaise oder brauner Bröselbutter
- Und als leckeres Frühlings-Dessert:
Panna Cotta mit Rhabarberragout und Erdbeeren **7,50 €**



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

„Querbeet“

Rumpsteak (ca. 200 gr.) Pariser Pfeffersoße Pommes-frites (G) (Rumpsteak, pepper sauce, french fries)	26,00 €
Rumpsteak „Gärtnerin“ (ca. 200 gr) kunterbunt mit verschiedenen Gemüsen, Kräuterbutter und Würfelkartoffeln (GJ) (Rumpsteak, vegetables, herbal butter, diced potatoes)	28,00 €
Wiener Schnitzel Natürlich original 2 kl. Schnitzel vom Kalb, dazu Pommes-frites (AD) (veal schnitzel with french fries)	21,00 €
Kap-Seehecht-Filet, gebraten auf buntem Linsen-Gemüse, Würfelkartoffeln (ACGDJ) (Filet of Cape-Hake, Lentilo, diced potatoes)	26,00 €
Wir empfehlen Ihnen gerne noch einen Beilagensalat (IJ)	4,50 €

Für unsere kleinen Gäste:

Schnitzelchen Wiener Art, Pommes-frites, Ketchup	10,00 €
Spätzle mit Schweinemedailon , Rahmsoße	12,00 €



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

Extras

Liebevoll haben wir Ihre Gerichte zusammengestellt. Änderungen bedeuten in der Küche einen erheblichen Zeitaufwand.

Daher berechnen wir für **Änderungen je 1,00 €**.

Beilagen extra je	4,50 €
Alle in der Karte vorhandenen Beilagen möglich	
Portion Soße extra je	2,50 €
Portion Brot extra je	2,50 €
Umbestellungen je	1,00 €
Salat extra je	4,50 €

Für den kleinen Hunger

Salat für Feinschmecker	16,00 €
mit gebratenen Roastbeefstreifen und Früchten auf dekorierten Blattsalaten (IJ) (decorated salad with fruits and beeftenderloin pieces)	
Gourmetsalat	16,00 €
mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet auf dekorierten Blattsalaten, Honig-Senf-Soße (CIJ) (decorated salad with smoked salmon and trout, honey mostard sauce)	
Eifeler Döppekoochen	13,00 €
auf Eifeler Champignonrahmsoße (AGDJ, 1, 3) (Potatoes cake with regional mushrooms-sauce)	
Kl. Portion Käsespätzle	11,00 €
mit Schmorzwiebeln I (AGDJ, 4)  vegetarisch (german noodles with cheese and onions)	



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00 17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00 17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung





Ihn. Denis Arnicot - Auf der Wacht 21 - 56759 Kaisersesch

Tel.: + 49 2653 9891 0 – info@waldhotel-kurfuerst.com

Desserts:

3 Kugeln Eis ohne Sahne	5,50 €
<ul style="list-style-type: none"> ○ Schokolade (GHA) ○ Vanille (GHMA) ○ Espresso-Krokant (GHMA) ○ Salted Caramel (G) ○ Erdbeere (GHMA) ○ Walnuss (GHMA) 	
Sahne	+0,50 €
Eis und Heiß	9,00 €
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne (Ice cream with hot raspberries)	
Krokantbecher	8,50 €
Chocolat-Chips, Vanille und Espresso-Krokant Eis mit Mandelkrokant, Schokoladensoße und Sahne (ice cream, almond brittle and chocolate sauce)	
Eisbecher Spezial	9,50 €
Eis-Schokolade, -Salted Caramel, -Espresso-Krokant mit Eierlikör, Schokoladensoße und Sahne (ice cream with advocaat, chocolate sauce)	
Sabayon	6,00 €
unsere warm aufgeschlagene Weincreme) (warm mosel-vine cream)	
Kleiner Käse als Dessert	8,50 €
3 unserer feinen Edelkäse (z. T. Rohmilchkäse) dekoriert Feigensenf, Weißbrot (3 cheeses assorted with white bread)	



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 15:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung

