

# Netiquette

## Wir freuen uns das Sie unsere Gäste sind.

Wir bitten Sie Ihre Handys stumm- oder auszuschalten. Wenn Sie dringend telefonieren müssen, dann bitte außerhalb des Restaurants. Eine weitere Bitte: Da wir alle Speisen frisch zubereiten, nahezu ausschließlich verwenden wir dabei Eifelprodukte aus unserer Region, kann es zu Wartezeiten kommen. Haben Sie bitte auch dafür Verständnis.

## Appetit-Anreger

### Unsere Empfehlung

Sebastianer Kräuterlikör(43%) auf Eis mit Orangensaft  
aus eigener Herstellung, nach altem Hausrezept

5,50 €

Aperol Spritz

5,50 €

Secco mit Weinbergspfirsichlikör

5,00 €

Secco

3,80 €

Sherry trocken

3,00 €

Sherry medium

3,00 €

Campari – Orange

5,50 €

Martini auf Eis

4,00 €

Piccolo

6,50 €

## Eifelproduzenten

Vulkanhof

Gillenfeld

Ziegenkäse

Gröner Hof

Loogh/Eifel

Eifelkäse

Fischzucht Hück

Schuld

Forelle & Lachsforelle

Fleischerfachgeschäft Damian & Wieland

Mayschoß

Fleisch und Wurstspezialitäten

Dauner Kaffeerösterei

Daun

Kaffee

Schoppof

Esch

Kartoffeln, Äpfel & Apfelsaft

Lapinchen

Flammersheim

Lamm & Kaninchen

Geflügelhof Haberecht

Antweiler

Hähnchenbrustfilet & Eierlikör

Geflügelhof Koch

Uedelhofen

Eier

Imkerei Dennis Marner

Dernau

Honig