

# Netiquette

## **Wir freuen uns, dass 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. Vielen Dank!

# Appetit-Anreger

## **Unsere Empfehlung**

Sebastianer Kräuterlikör (43%) auf Eis mit Orangensaft aus eigener Herstellung, nach altem Hausrezept	5,80 €
Aperol Spritz	5,80 €
Secco mit Weinbergspfirsichlikör	5,30 €
Secco	3,80 €
Sherry trocken	3,30 €
Sherry medium	3,30 €
Campari – Orange	5,80 €
Martini auf Eis	4,30 €
Piccolo	6,80 €

# 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
Schopp Hof	Esch	Kartoffeln, Äpfel & Apfelsaft
Lapinchen	Flammersheim	Lamm & Kaninchen
Geflügelhof Haberecht	Antweiler	Hähnchenbrustfilet & Eierlikör
Geflügelhof Koch	Uedelhofen	Eier
Imkermeister Bäumchen	Koisdorf	Honig