



Speisen und Getränke

- Alle Speisen auch zum Mitnehmen -

Vorspeisen

Euro

Kürbiscremesuppe mit Sahne, gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und frischem Baguette

7,90

Rindfleischsuppe
mit Gemüse, Markklößchen
und frisches Baguette

7,90

Beilagensalat

6,90

Vegetarische Gerichte

Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich

Nerother „Freudenkoppe“ Rösti¹⁾

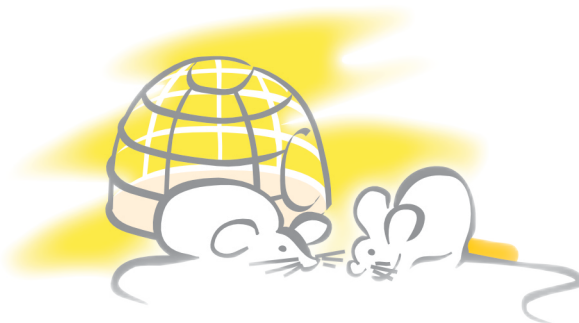
17,90

buntes Marktgemüse, frische Champignons, Zwiebeln
mit Käse überbacken, serviert in einem Pfännchen
dazu ein hausgemachter Rösti

„Neroburger“¹⁾

18,90

hausgemachter Patty mit Barbecuesauce,
Blattsalat, Tomaten, Krautsalat und Röstzwiebeln,
Gouda Käse, Steakhouse Pommes und Beilagensalat



Das gibt's nur in der Mausefalle

Euro

„Neroburger“¹⁾

20,80

mit 180g Rinderhackfleisch medium gebraten

Blattsalat, Tomaten, Krautsalat, Röstzwiebeln, Bacon, Gouda Käse,
hausgemachter Chilidip, Steakhouse Pommes und Beilagensalat

Nerother „Freudenkoppe“ Rösti¹⁾

21,50

Schweinemedallions rosa gebraten, frische Champignons und
Zwiebeln mit Käse überbacken, serviert in der Pfanne
buntes Marktgemüse dazu ein hausgemachter Rösti

Grillteller „Wandervogel“⁴⁾

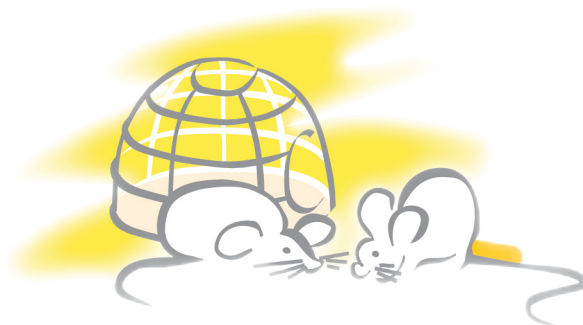
23,90

saftiges Rindersteak medium gebraten, Schweinemedallion
rosa gebraten, Hähnchenbrust, Speck, hausgemachte
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

„Nerother Schlemmerpfännchen“

21,50

Schweinemedallions rosa gebraten auf Butterspätzle
mit Champignonsauce in der Pfanne serviert und Salat



Spezialitäten des Hauses

Euro

Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln,
Apfelspalten und Bratkartoffeln

17,90

Rumpsteak (ca. 300g medium gebraten)
mit Fettrand und feiner Marmorierung,
serviert mit gebratenen Zwiebeln
und Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes

29,50

Zu den Spezialitäten des Hauses bieten wir einen Salat vom Buffet.

Unsere Schnitzelklassiker vom **EIFEL** Schwein

Alle Schnitzel sind hausgemacht, paniert und frisch zubereitet

Nur bei uns: Schnitzel „à la Mausefalle“

19,50

mit herzhaft gerösteten Speck, gebratenen Zwiebelstreifen,
hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes⁴⁾

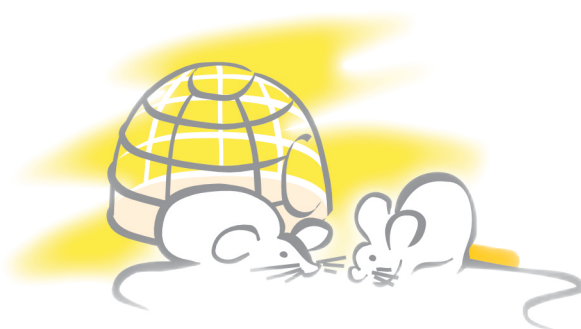
Schnitzel mit frischer Champignonsahnesauce
und Steakhouse Pommes

19,20

Schnitzel mit Paprikasauce
und Steakhouse Pommes

19,20

Zu allen Schnitzelgerichten bieten wir einen Salat an.



Pinsa á la Mausefalle

Die gesunde und leicht verträgliche alternative zur Pizza.

Traditionell zubereitet, offenfrisch und lecker.

- **liegt leicht im Magen**
- **hat weniger Zucker**
- **weniger Kalorien und ist glutenarm**
- **Die Hauptbestandteile des Teiges:
Weizensauerteig, Reis- und Sojamehl**

	Euro
Margherita ¹⁾⁴⁾ Tomatensauce, Tomaten und Käse	14,20
Vegetarisch oder vegan ¹⁾ Tomatensauce, Paprika, Mais, Tomaten, frische Champignons, Zucchini und Käse	14,90
Mausefalle ¹⁾⁴⁾⁵⁾ Tomatensauce, Peperoniwurst, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Käse	15,20
Eifelsteiger ¹⁾ Tomatensauce, Hackfleisch, Tomaten, Käse Salat und Schmand	15,50
Salami ¹⁾⁴⁾⁵⁾ Tomatensauce, Salami und Käse	15,20
Thunfisch ¹⁾⁴⁾ Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse	15,90
Elsässer Art ⁴⁾⁵⁾ mit Schmand, herzhaftem Speck, rohem Schinken, Tomaten und frischen Ruccola	15,20



**Sie können die Zutaten auch gerne nach Ihren Wünschen kombinieren.
Pro zusätzlichem Belag berechnen wir 1,50 Euro.**

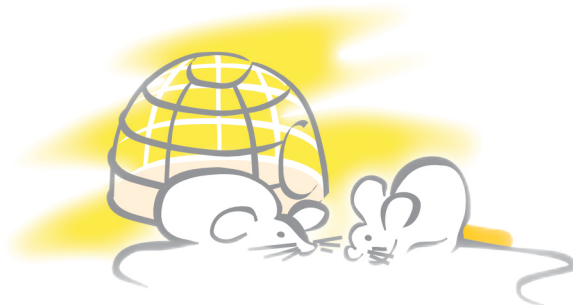
Dessert

	Euro
Nussknacker ²⁾ Schokoladen- und Nusseis mit naturbelassenen Nüssen, Karamellsauce und Sahne	8,90
Eis & Heiß mit Sauerkirschen cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne serviert	8,90
Eierlikör Becher Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne serviert	8,90
Apfelstrudel zarter Strudelteig gefüllt mit aromatischen Apfelstücken, kombiniert mit cremigen Vanilleeis und Sahne	8,50

Kuchen täglich frisch und hausgemacht

Bitte wählen Sie unsere Torten/Kuchen aus der Vitrine.

Einige Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste bzw. beraten wir persönlich.



Zusatzstoffe:

1)Farbstoff, 2)Geschmacksverstärker, 3)Sulfite, 4)Konservierungsstoff, 5)Antioxidationsmittel, 6)Süßungsmittel, 7)geschwefelt