

Entrees / Starters

Ziegenkäsenougat vom „Vulkaneifelhof“

Rote Beetechutney, schwarze Sesampaste, Vanillevinaigrette ^{D,E2,B,C1} 9,00 €
goat cheese nougat from „Vulkaneifelhof“,
beet root chutney, vanilla vinaigrette, sesam ^{D,E2,B,C1}

Gewürzlachs a la Fouleylou

gebeizter Lachs, Fenchel- Lauchrelish, Safranespuma,
Avocado, Paprikagel ^{F,E,C1,A,B} 14,00 €
Spice Salmon a la Fouleylou
pickled salmon, fennel-leek relish, saffron puma, avocado, peppersgel ^{F,E,C1,A,B}

Büffelmozzarella (kalorienarm, glutenfrei)

Bio-Tomate, Rucola, Balsamicogele ^{E2,I,H} 11,00 €
buffalo mozzarella (low in calories, gluten-free)
organic tomato, rucola, balsamic vinegar ^{E2,I,H}

Tatar vom Weiderind

Stundenei, Senfeis, Avocado ^{A,H, I,G, B,J} 14,00 €
grazing cattle's tartar
one-hour-egg, mustard ice cream, avocado ^{A,H, I,G, B,J}

2013 Jahrgangs-Sardinen aus Frankreich mit Tomaten-Focaccia, Avocado, Salat ^{A,B,C1,H,J}

2013 vintage sardines from France 15,00 €
with tomato focaccia, avocado, salad

Jahrgangs-Ölsardinen gelten unter Sardinenliebhabern als große Delikatesse. Die Mindesthaltbarkeit beträgt bei diesem Produkt 10 Jahre !!! Mild im Geschmack und leicht mit Fleur de Sel abgeschmeckt, sind in einer Dose ca. 5 ausgesuchte Sardinen in bestem Olivenöl eingelegt. Sie sind saftig, von zarter Konsistenz und könnten so im Ganzen gegessen werden.

Bar Klassiker

Horschel´s Chili-Burger 180 g	15,00 €
Chili-Cheddar, Jalapenos, Zwiebel, Tomate, Eisbergsalat ^{A,B,C,E,F,H,S,M}	
<i>Chili cheddar, jalapenos, onions, tomatoes, iceberg salad</i> ^{A, B, C, E, F, H, S, M}	
Pullman Club Sandwich ^{A,C,E,F,H,S,M,1,3}	15,00 €
Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate, Krautsalat	
<i>Chicken breast,</i>	
<i>bacon, egg, tomato, Coleslaw</i> ^{A,C,E,F,H,S,M,1,3}	
e.l.f.-Burger 180g ^{A,B,C,E,F,H,S,M,2}	14,00 €
Gurke, BBQ-Sauce, Tomate, Eisbergsalat	
<i>Cucumber, BBQ sauce, tomato, iceberg salad</i>	
Wiener Schnitzel ^{A,C,E,S,M}	21,00 €
Gurkensalat, Preiselbeeren	
<i>Schnitzel of veal</i>	
<i>cucumber salad, cranberries</i> ^{A,C,E,S,M}	

Alle Gerichte werden
mit Kartoffelecken ^(C,M), Pommes frites ^(C,M) oder Blattsalaten ^(C,E,M) serviert.
All dishes are served with potato wedges,
fries or green salad.

Suppen / Soupes

Karotten-Ingwersuppe Vegan ^{K,B,H} <i>carrots-ginger soup</i> ^{K,B,H}	8,00 €
Schwarzfederhuhn Tee, Ravioli, Gemüse ^{A,B,C1,H} <i>Black feather chicken tea, ravioli, vegetables</i>	8,00 €
Hummersuppe (glutenfrei) Calvados-Apfelspalten ^{B,J,H} <i>Lobster Soup (gluten-free)</i> <i>calvados apple slices</i> ^{B,J,H}	13,00 €

Salate / Salads

Caesar Salad

9,00 €

Speck, Parmesan, Croûton ^{C,E,M,I,A,B,1,3}

Bacon, parmesan, croûton ^{C,E,M,I,A,B,1,3}

Salat e.l.f. (glutenfrei)

mit Champagnerdressing, Radieschen, Gurke

Tomate, Sonnenblumenkerne ^{I,C,E,H}

Salad e.l.f. (gluten-free)

champagne dressing, radish, cucumber

tomato, sunflower seeds ^{I, C, E, H}

Vorspeise / Starter

7,00 €

Hauptgang / Main Course

11,00 €

Wahlweise dazu:

Optional :

-Hähnchenbrust

5,00 €

-Chicken breast

-kleines Lachsfilet

8,00 €

-small salmon filet

-gebratene Riesengarnelen (3 Stück)

8,50 €

-fried king prawns (3 pieces)

Hauptgerichte / Plats

Entrees

Lammrücken ^{C1,B,H} Kräuterkruste, Kürbispüree, Spinat- Karottengemüse <i>Rack of lamb</i> ^{C1,B,H} <i>herbs crust, pumpkin puree, spinach carrot vegetables</i>	28,00 €
Loup de Mer ^{B,C1,G,J,H} Safranschaum, schwarzes Risotto, Spargelsproßen <i>Loup de mer</i> ^{B,C1,G,J,H} <i>saffron foam, black risotto, asparagus sprouts</i>	27,00 €
Yoga Salatbowl ^{E,F,G} (kalorienarm, glutenfrei) Limonendressing, Wildkräuter, Avocado, Tomate, Gurke, gerösteter Sesam <i>Yoga salad bowl</i> ^{E,F,G} (low in calories, gluten-free) <i>lime dressing, wild herbs, avocado, tomato, cucumber, roasted sesame</i>	11,00 €
Hausgemachte Semmelknödel ^{A,B,C1,H} Pilzrahm, Erbse <i>Homemade dumpling</i> ^{A,B,C1,H} <i>mushroom cream. green peas</i>	14,00 €

Nudeln / Pasta

Rigatoni ^{A,B,C,H,M} 12,00 €
Tomate, Chili, Mozzarella
Tomato sauce, chili, mozzarella ^{A,B,C,H,M}

Spaghetti Bolognese ^{A,B,C,H,M} 13,00 €
Parmesan
Parmesan

Quiche mit Käse ^{A,B,C1,H} 9,00 €
Kräuterschmand, kleiner Salat
Quiche with cheese ^{A,B,C1,H}
Sour cream, small salad

Überraschungsmenü a la Fouleylou

Surprise menu a la Fouleylou

Zusätzlich zu unserer aktuellen Speisekarte empfehlen wir Ihnen von Dienstag bis Samstag unser Überraschungsmenü, serviert ab zwei Personen, welches wir wie folgt anbieten:

Additionally we recommend you a surprise menu from Tuesday until Saturday. It will be served starting with two people and is offered as follows:

3- Gang für 44 €

3 - course for 44 €

4 -Gang für 51 €

4 - course for 51 €



Küchenchef

Chef de cuisine

Abd **Fouleylou** Aliassim

Vom legendären „Beefgrill“

bei 500°C



Die Zubereitung ist uns wichtig!

Ihr Steak wird in einem eigens dafür hergestellten Grill mit Temperaturen über 500 Grad Celsius gebraten.

Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge.

Genießen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Deutschland	Landuro Schweinerücken	220g	19,00 €
Neuseeland	Entrecote	200g	24,00 €
USA	U.S. Rinderrücken	250g	26,00 €
Neuseeland	Rinderfilet	180g	28,00 €
Norwegen	BIO-Lachsfilet	170g	17,00€

Alle Grillgerichte werden

mit Sauce Bearnaise^{A,B}, Barbecue Chutney^{C1,G,H,I} und Coleslaw^{B,H} serviert.

Beilagen:

Ofenkartoffel	3,00 €
Pommes frites	3,00 €
Süßkartoffel	3,00 €
Wedges ^{H,C1}	3,00 €
Kartoffelpüree ^{B,H}	3,00 €
Pfannengemüse ^H	3,00 €
Kräuterbutter ^{B,C1,H}	1,00 €

The legendary beef grill

500°C/930°F



The preparation is essential to us!

Your steak will be cooked in a specially made grill that reaches temperatures above 500°C/930°F. These high temperatures create a special and unique taste. They will keep the meat extremely soft and once in your mouth the meat will melt away. Enjoy your piece of meat from the best steak houses in America.

<i>Germany</i>	<i>Landuro loin of pork</i>	<i>220g/8 oz</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Newzeeland</i>	<i>entrecote</i>	<i>200g/7oz</i>	<i>24,00 €</i>
<i>USA</i>	<i>U.S. sirloin</i>	<i>250g/8.8oz</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Newzeeland</i>	<i>beef filet</i>	<i>180g/6.3oz</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Norway</i>	<i>organic salmon</i>	<i>170g/6oz</i>	<i>17,00€</i>

all barbecue entrees are served with

Béarnaise sauce^{A,B}, barbecue chutney^{C1,G,H,I} and coleslaw^{B,H}.

sides:

<i>baked potato</i>	<i>3,00 €</i>
<i>french fries</i>	<i>3,00 €</i>
<i>sweet potato fries</i>	<i>3,00 €</i>
<i>potato wedges^{H,C1}</i>	<i>3,00 €</i>
<i>mashed potatoes^{B,H}</i>	<i>3,00 €</i>
<i>pan-cooked vegetables^H</i>	<i>3,00 €</i>
<i>butter with herbs^{B,C1,H}</i>	<i>1,00 €</i>

Landuro Schweinerücken

Das LANDURO SCHWEIN ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein. Seine Herkunft liegt in Thüringen.

Die Landuro Schweine werden rein pflanzlich, mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf. Das Landuro Schwein zeichnet sich durch fleischige Schultern, einen muskulösen Rücken und eine wohlgeformte Brust aus. Die genetische Eigenschaft, intramuskuläres Fett im Muskel einzulagern, liefert eine unvergleichliche Fleischqualität. Die weichen Fettlinien im Fleisch sorgen für außergewöhnlich saftigen Genuss. Ein Merkmal, das man sonst nur bei alt eingesessenen Schweinerassen findet.

DELTA DRY AGED Beef,

die alte, traditionelle Rinderrasse der "Schwarzbunten" war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Wir haben dieses Fleischrind höchster Qualität und die traditionelle Trockenreifung für die gehobene Küche wiederentdeckt. Für das Delta Dry Aged werden nur die besten & edelsten Rinder ausgewählt. Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch traditionell, handwerksgerechte Verarbeitung durch die vierwöchigen Reifung am Knochen erzielt. Trockenreifung bedeutet, dass das Fleisch am Knochen gereift wird. Dabei verliert das Produkt ca. 20% an Gewicht und der Fleischsaft geht in das Fleisch über. Ein zusätzlicher Gewichtsverlust wird durch das Wegparieren der angetrockneten Außenschicht verursacht. Nur wenige Unternehmen produzieren nach dieser aufwendigen Methode, die zu dieser geschmacklich einzigartige Fleischqualität führt. Marmorierung der feine Unterschied: Artgerechte Haltung in der Zucht sorgt für eine gute Einlagerung des Fettes im Muskelfleisch. Zu sehen ist das an der Marmorierung, die je nach Art der Rasse oder der Aufzucht verschieden ausfällt. Gut marmoriertes Fleisch ist zarter und saftiger als mageres Fleisch. Je feiner marmoriert das Fleisch ist, desto besser der Geschmack. Wir bieten Ihnen hier die Marmorierungsklasse: Japanese an, welches die höchste Marmorierungsstufe ist.

US Beef IBP

Wenn Sie an die USA denken, dann stellen Sie sich einmal nicht New York und die „Statue of Liberty“, sondern einfach die unendlichen Weiten des mittleren Westens vor. Hier, westlich des Mississippi-Rivers, wo das Auge Weiden sieht, deren Grenzen bis zum Horizont reichen, befindet sich der US-Bundesstaat Iowa, wo noch nach guter alter Western-Tradition die typischen Longhorn- und Hereford-Rinder gezüchtet werden, deren herausragende Fleischqualitäten auf der ganzen Welt einen legendären Ruf genießen. Dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Rindfleisch wird hier in Iowa seit vielen Jahren erfolgreich durch die „Iowa Beef Packers“ produziert. Woher diese Ausnahmequalität kommt? Diese Rinder wachsen auf Maisfarmen auf. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die spätestens nach 30 Monaten geschlachtet werden. Wer dieses Fleisch einmal probiert hat der weiß, wie gut Fleisch schmecken kann und muß!

Der BIO-Lachs

Im rauen norwegischen Klima züchten kleine Betriebe mit großer Hingabe Lachse in ökologischen Aquakulturen: Angelehnt an den natürlichen Lebenszyklus der Lachse, ziehen die Fische im Laufe ihres Lebens vom Süßwasser ins Salzwasser um. Wie ihre wilden Artgenossen schlüpfen die BIO-Lachse im Süßwasser, in dem sie auch die ersten 16 Monate ihres Lebens verbringen. Nach einem schonenden Umzug leben die Lachse dann ein ganzes Jahr im Meerwasser der Fjorde Norwegens. Täglich schwimmen sie gegen die starke Strömung des Atlantiks, was zu einer hervorragenden Fleischstruktur führt. Das Ergebnis dieser artgerechten Anstrengung kombiniert mit Futter aus ausschließlich ökologischer Erzeugung, ist eine sehr gute Fleischstruktur mit einem aromatisch ausgewogenen und vergleichsweise geringen Fettgehalt.

Landuro pork loin

The LANDURO hog is a cross-breeding between the Duroc and the German Edellandschwein originated in Thuringia.

Landuro hogs are fed purely vegetable with high crop content and grow in domestic farms. Characteristically for Landuro hogs are beefy shoulders, a muscular back and a well-shaped chest. Genetically they obtain the ability to store intramuscular fat in the muscles, which provides an unmatched meat quality. The fine fat texture in the meat caters for an exceptionally juicy pleasure. This is a feature only found in autochthonic breeds.

Delta dry aged beef

The old and traditional cattle breed "Schwarzbunte" was already native to Pommern in the 16th century. We have recovered these cattle of the highest quality and we also recovered the traditional drying maturation for them. Only the best and most premium cattle are selected for the Delta dry age. Their meat is characterized by their natural, unique flavor and its delicate fat marbling. After four weeks of traditional maturing, the meat gains a grandiose taste adventure to the bone.

The meat matures to the bone during the traditional drying maturation. During this process the product loses about 20% of its weight and the meat juice is contained within the remaining meat.

Furthermore, more weight is lost while the dried facing is parried away. Only a few companies produce meat with this demanding method, but it leaves a flavorful and unique quality of meat. Species-appropriate breeding will guarantee a good storage of fat within the muscles, which leads to an exceptional marbling. You can see contrasts in the marbling in different breeds or differently cultured cattle. A good marbling is always a sign of softer and juicier meat than fatless meat.

The more delicate the marbling is, the better the taste becomes.

We serve you the marbling stage "Japanese" an, which is the highest marbling stage.

US beef IBP

Think about the United States, and please do not think of the Statue of Liberty, but think of the never ending vastness of the Midwest. Here, west of the Mississippi River, you can see pastures that stretch out until the horizon. Welcome to Iowa, where the typical Longhorn and Hereford cattle are bred in the old western tradition. Their meat enjoys an outstanding reputation for its quality all over the world. This extraordinary soft and well tasting beef is produced by the Iowa Beef Packers (IBP) in Iowa for many years. However, you may ask where this unique quality comes from. The cattle are grown on corn farms. All of the butchered cattle are no older than 30 months.

Once you have tasted this meat, you know how good meat can and has to taste!

organic salmon

Up in the harsh climate of Norway small businesses grow salmon with great passion in organic aquacultures. The salmon lives close to its natural life cycle and the fish travel from freshwater to saltwater during their life time. Just like their wild relatives the organic salmon hatches in freshwater and lives there for the first 16 months of its life. After a gentle move the salmon lives in the salty water of Norway's Fjords. Their daily fight against the currents of the Atlantic creates an excellent meat structure. The outcome of this species-appropriate effort, combined with exclusively organic food, is an exceptional meat structure. This makes the flavor well balanced and still contains a low amount of fat.

Desserts

Cremé Brûlée Himbeersorbet, Knusper ^{A,E} <i>Cremé brûlée</i> <i>raspberry sorbet, crunch</i> ^{A,E}	7,00 €
Limonentörtchen Passionsfruchtsorbet, Mango Ragout ^{A,B,C} <i>Lime tart</i> <i>passion fruit sorbet, mango ragout</i> ^{A, B, C}	10,00 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein Blutorangensorbet, Beeren ^{A,B,C,E} <i>Lukewarm chocolate cake</i> <i>blood orange sorbet, berries</i> ^{A, B, C, E}	10,00 €
Geschnittene Früchte (kalorienarm, glutenfrei) Vanille, Passionsfrucht <i>Sliced fruits</i> (low in calories, gluten free) <i>vanilla, passion fruit</i>	11,00 €

Fromages / cheeses

Käseauswahl

vom Ziegenhof Vulkaneifel und Affineur Hervé Mons ^{a,b,d,E1,e2,h,i} 3 Sorten 10,00 €
5 Sorten 17,00 €

Cheese variation

from goat cheese farm Vulkaneifel 3 varieties 10,00 €
and Affineur Hervé Mons ^{a,b,d,E1,e2,h,i} 5 varieties 17,00 €

Ziegenkäsehof Vulkaneifel

In **Gillenfeld**, am wunderschönen Pulvermaar und mitten im Herzen der urwüchsigen Landschaft der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei **Vulkanhof**.

Der Familienbetrieb wurde als eine der besten Käsereien ganz Deutschlands ausgezeichnet ("Der Feinschmecker") und wird für hochwertige und feine Ziegenkäseprodukte auf der ganzen Welt geschätzt.

goat cheese farm Vulkaneifel

*located in **Gillenfeld**, close to the beautiful Pulvermaar and in the middle of the natural Vulkaneifel this family owned farm was awarded as one of Germany's best cheese factories by the magazine "Der Feinschmecker". They are valued for their premium and delicious goat cheese products all over the world.*

Flammkuchen mit Rahm & Zwiebeln B,C

Tarte flambée with cream & onions

Speck <small>(C1,B,N,1,3)</small> <i>Bacon</i>	8,00 €
Speck, Käse <small>(C1,N,1,3,B,)</small> <i>Bacon, cheese</i>	8,50 €
Ziegenkäse, Honig, Thymian <i>Goat cheese, honey & thyme</i>	8,50 €
Lachs, Spinat <small>(1)</small> <i>Salmon, spinach</i>	9,00 €
Serrano Schinken, Rucola <i>Serrano ham, rocket salad</i>	9,00 €

Allergene

„Bitte beachten Sie,
dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und
trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind“

*“Please notice,
that all products could contain parts of allergen ingredients and cannot be exclude in cause of
eventual cross-contamination”*

A = Eier / eggs
B = Milch / milk (Lactose)
D = Erdnüsse / peanuts
F = Sesam / sesame
G = Soja / soy
H = Sellerie / celery

I = Senf / mustard
J = Fisch / fish
K = Krebstiere / crustaceans
L = Weichtiere / mollusks
M = Lupinen / lupins
N = Schwefeldioxid / Sulfite

C = glutenhaltiges Getreide / containing gluten cereals

C1 Weizen / wheat
C2 Gerste / Barley
C3 Hafer / oat
C4 Roggen / rye
C5 Dinkel / Spelt

C6 Grünkern / spelt grain
C7 Einkorn / einkorn
C8 Emmer / Emmer
C9 Kamut / Kamut
C10 Triticale/ triticale

E = Schalenfrüchte / edible nuts

E1 Mandeln / almonds
E2 Walnüsse / walnut
E3 Haselnüsse / hazelnut
E4 Cashewnüsse / cashew nut

E5 Pecannüsse / pecan nut
E6 Parannüsse / paran nut
E7 Pistazien / pistachio
E8 Macadamianüsse / macadamia nut

1 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 5 Phosphate / 12 Gewachst / 25 Sesamsamen
1 preservatives, 3=antioxidant, 5 phosphates, 12 waxed, 25 sesame seeds