

Liebe Gäste,

*Herzlich Willkommen
im Restaurant Balduinstuben!*

Unser Hotel Karl Müller kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. In der berühmten Gründerzeit, im Jahre 1890, wurde es unter dem Namen „Stadt Koblenz“ eröffnet.

Im Jahr 1937 übernahm schließlich der namengebende Karl Müller das Hotel von seinem Vater, der am 28. Mai 1938 verstarb. Zusammen mit Karl Müllers Ehefrau Anni, eine geborene Lenz, baute der neue Eigentümer das Hotel mehrfach um.

Seit 2001 heißen wir Sie im Namen der Familie Keßler - Meyer herzlich willkommen!

Der Tradition verpflichtet bieten wir Ihnen regionale und saisonale Speisen an. Hierbei legen wir viel Wert auf

Frische und Herkunft der jeweiligen Produkte. Daher vertrauen wir auf regionale Lieferanten mit einem hohen Qualitätsstandard.

Unsere Gemüse beziehen wir vom Gemüsehändler Kiewetter in Bullay, unser Geflügel vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid, unsere Eier vom Thomashof in Faïd und unser Fleisch von regionalen Produzenten aus der Eifel.

Genießen Sie zu Ihrem Gericht einen unserer ausgesuchten Weine. Auch hier legen wir sehr großen Wert auf die Qualität und arbeiten mit ausgesuchten Winzern aus den nahegelegenen Orten zusammen.

Ihnen hat Ihr Wein besonders gut geschmeckt? Alle Weine können Sie bei uns zu „Ab Hof - Preisen“ erwerben.

“Guten Appetit!”
wünschen Ihnen Familie Keßler - Meyer
und die herzlichen Gastgeber

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Spargel
Asparagus

Spargelcrèmesuppe 7,90
Soup of asparagus

Portion frischer Spargel (250g) 20,90
Wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce
Hollandaise und neuen Kartoffeln
Fresh asparagus
*With the choice of melted butter or sauce hollandaise
and new potatoes*

Dazu empfehlen wir:

**Portion Eifler Hinterkochschinken oder
Eifeler Landschinken** 7,90
Portion of smoked or cooked ham

Schweineschnitzel 12,90
Porc scallop

Geräucherter Lachs 13,90
Smoked salmon

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Vorspeisen

Starters

Riesling Crème Suppe 8,90

Bergkäsecroûtons

Riesling cream soup

cheese croûtons

Gulaschsuppe 8,90

Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebeln,
Kartoffel

Goulash soup

beef, pork, onion, potatos

Mosel Tapas 17,90

Pfälzer Wurstsalat, Quiche Lorraine,
Crostini Olive, Tomate, Pilze

Mosel Tapas

sausage salad, quiche loraine,

Crostini olive, tomato, mushroom

Großer Gemischter Salat 14,90

Kirschtomaten, Paprika, Karotte, Mais,
Frühlingslauch, Balsamico Dressing

Large mixed salad

*cherry tomatos, paprika, carrots, spring onions
balsamico dressing*

mit Hähnchenbrust 19,90

with chicken breast

Pfälzer Wurstatat 14,90

Gewürzgurken, Frühlingslauch, Salatbouquett
Baguttebrot

Marinated Sausagesalad

gherkins, spring onions, salad bouquet, bread

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Flammkuchen

Tarte flambée

Elsässer Flammkuchen **13,90**

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,
Frühlingslauch

Alsace Tarte Flambée

crème fraîche, bacon, onion, spring onions

Cochemer Flammkuchen **15,90**

Knoblauch Crème fraîche, Kirschtomaten,
Bergkäse

Cochem tarte flambée

*garlic crème fraîche, cherry tomatoes,
cheese*

Pilz Flammkuchen **14,90**

Crème fraîche, Champignons, Frühlingslauch,
Kirschtomate

Mushroom tarte flambée

*crème fraîche, champignons, spring onions,
cherry tomatoes*

Hauptgänge

Main courses

Geräucherte Forelle **22,90**

Sahnemeerrettich, Petersilienbutterkartoffeln,
Salatbouquet

Smoked trout

cream of horseradish, parsley potatoes, salad bouquet

Gebratenes Zanderfilet **22,90**

Riesling-Rahmsauerkraut,
Petersilienbutterkartoffeln

Roasted pikeperch fillet

riesling-creamsauerkraut, parsley potatoes

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Gebratene Hähnchenbrust	21,90
Paprikasugo, Basmatireis	
<i>Roasted chicken breast</i>	
<i>ratatouille vegetables, basmati rice</i>	
Geschmorte Rinderroulade	22,90
Mit Speck gefüllt, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin, Bratensauce,	
<i>Braised beef roulade</i>	
<i>filled with bacon, root vegetables, potato gratin, grav,</i>	
Eifler Schweineschnitzel	19,90
Steakhouse Pommes, Gurkenschmandsalat	
<i>Pork scallop</i>	
<i>french fries, cucumber salad</i>	
Eifler Jägerschnitzel	21,90
Steakhouse Pommes, Pilzrahmsoße	
<i>Pork scallop</i>	
<i>french fries, mushroom a la crème</i>	
Schweinenackensteak (220g)	19,90
Steakhouse Pommes, Kräuterbutter, Beilagensalat	
<i>Pork scallop</i>	
<i>french fries ,herb butter, small salad</i>	
Spießbraten	16,90
Zwiebelsoße, Kartoffelgratin, Beilagensalat	
<i>Spit roast</i>	
<i>potato gratin, onion sauce, small salad</i>	
Fettuccine	14,90
Weißweinsauce, Tomaten, Bergkäse, Zucchini, Frühlingslauch	
<i>Fettuccine</i>	
<i>white wine sauce, tomatos, cheese, zucchini, spring onions</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Kindengerichte

Dishes for children

Kleines Eifler Schweineschnitzel 13,90

Pommes Fries

Pork scallop

with french fries

Chicken Nuggets 11,90

Pommes Fries

Fettuccine 9,90

Tomatensauce

Fettuccine with tomatosauce

Räuberteller 0,00

get an empty plate and plunder from your neighbours

Extras

Mayonnaise oder Ketchup 1,50

von Hellman's 33ml im Gläschen

Beilagensalat 5,90

Small salad

Portion Pommes Fries 4,90

French fries

Extra Sauce 3,90

Jägersauce, Rouladensauce,

Zwiebelsauce

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Nachtisch

Dessert

Crème brûlée 9,90

Aprikosenkompott, Schokoladeneis

Crème brûlée

apricot compote, chocolate ice cream

Schokoladen Brownie 9,90

Kirschen, weißes Schokoladeneis

Chocolate brownie

cherries, vanilla ice cream

Gemischtes Eis 9,90

Vanille, Erdbeer, Schokolade,
Hasselnuss-Crunch, Schokoperlen

Mixed ice cup

*vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut-crunch,
chocolateperls*

Hausgemachte Waffeln 9,90

homemade waffles

zusätzlich mit Vanille-Eis 1,00

addtional with vanilla ice cream

zusätzlich mit heißen Kirschen 1,00

addtional with warm cherries

zusätzlich mit Sahne 1,00

addtional with whipped cream

Bezüglich der Allergenkezeichnungen und Zusatzstoffe
unserer Speisen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach
einer gesonderten Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.