Ihr stellt die Weichen.

Feste Tellergerichte gibt es bei uns nicht. Ihr wählt euer Hauptgericht – und entscheidet selbst, was dazukommt: ob keine Beilage, eine, zwei oder gleich mehrere Schüsseln für die Mitte zum Teilen. Ganz nach Hunger und Vorliebe! Vegetarisch und Vegan sind selbstverständlich mitgedacht.

Eure Hauptgerichte findet ihr unter ***Aus dem Schmortopf***, ***Kurzgebraten***, ***Kaiserbahnhof-Klassiker*** und ***Vom Gemüse*** – alles, was dazupasst, unter ***Beilagen***.

IDEAL ZUM START FÜR DEN GANZEN TISCH

Bauernbrot 6,5 VEGETARISCH

mit rheinischem Zwiebel-Senf-Dip

VORWEG

Maronencremesuppe 8,5 VEGAN

mit Portweinreduktion, gerösteten Maronen und Bauernbrot

Wild-Consommé 10,5

aus heimischer Jagd, mit hausgemachten Wildfleisch-Ravioli und Wurzelgemüse

Rote-Beete-Lachstranchen 14,5

in Roter Beete gebeizte Lachstranchen, mit eingelegter Roter Beete, Senfsaat, Meerrettich-Schmand und Buchweizen-Crunch

Kölsches Rindertatar 18

Filet vom Eifler Weiderind, mit Kölsch-Dashi, geröstetem Sesamöl, Schnittlauch und Bauernbrot-Chips

AUS DEM SCHMORTOPF

Rindernacken 18

vom Eifler Weiderind, über Nacht in Dunkelbier geschmort, mit glasierten Zwiebeln und Majoran

Kalbsbäckchen 22,5

sanft geschmort, mit Zitronen-Kräuter-Gremolata und gegrilltem Chicorée

Rheinischer Sauerbraten 20

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Portwein-Rosinen und Mandeln

KURZGEBRATEN

Rosa gegarte Entenbrust 26,5

aus der Genuss-Eifel, mit Rosenkohl, Petersilienwurzel und Portwein-Jus

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – BIS 12 JAHRE

Paniertes Hähnchenschnitzel 11,5

mit Kaiserbahnhof-Pommes, auf dem Teller serviert

Unser Haus wurde 1874 als kaiserlicher Bahnhof gebaut. Von hier fuhr Wilhelm I. zu den Herbstmanövern und zur Jagd in die Eifel – und von dort kommt bis heute das, was bei uns auf den Tisch kommt: Wild aus heimischer Jagd, Rind von Eifler Weiden. Seit 1984 steht der Bahnhof unter Denkmalschutz. Gekocht wird trotzdem im Jetzt.

JEDEN TAG EIN KLASSIKER *ganz traditionell – komplett auf dem Teller serviert*

DIENSTAG BIS DONNERSTAG	**Schnitzel vom Eifler Glücksschwein** 22 · mit Kartoffel-Gurkensalat
FREITAG	**Flammlachs-Sandwich** 21 · mit Honig-Senf-Sauce · Spiral-Pommes
SAMSTAG	**Grünkohl bürgerlich** 21 · Grünkohl mit Kartoffeln · Bauchspeck · Pinkel
SONNTAG	**Omas Rinderroulade** 28 · gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Schmorzwiebeln, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

KAISERBAHNHOF-KLASSIKER

Wildschwein-Currywurst 8

aus heimischer Jagd, mit hausgemachter Currysauce

AUCH ALS VEGANE VARIANTE

Wildgulasch 18

aus heimischer Jagd, mit Wurzelgemüse und Preiselbeere

Kaiserbahnhof-Burger 16

Simmentaler Rind, geräucherter Schweinebauch, Käse aus der Region und Honig-Senf-Sauce

KNUSPRIG & AUSGEBACKEN

Backfisch vom Seehecht 17,5

knusprig ausgebacken, mit fermentierter Zitronencreme, Remoulade, Forellenkaviar und Dill

Knusprige Maishähnchenbrust 18,5

mit Pilz-Duxelles, Selleriepüree, Sellerie-Chips und Trüffel-Jus

VOM GEMÜSE

Geschmorte Aubergine 18 VEGAN

mit Miso, Brombeere und Austernpilzen

Himmel und Erde 17,5 VEGETARISCH

Kartoffelstampf, gegrillter Chicorée und Apfel

Kürbisrösti 18,5 VEGETARISCH

mit Ziegenkäsecreme, Wildkräutern und Kräuteröl

BEILAGEN

Unsere Hauptgerichte stehen für sich – kombiniert sie mit so vielen Beilagen, wie ihr mögt. Oder bestellt für die Mitte und teilt.

Kaiserbahnhof-Trüffelpommes VEGETARISCH

KLEINE PORTION 9,5 GROSSE PORTION 15,5

knusprige Kartoffelspiralen mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise, Frühlingszwiebeln und gehobeltem Pecorino

Kaiserbahnhof-Pommes 6,5 VEGAN

Stampfkartoffeln 6 VEGETARISCH

mit Röstzwiebeln & Schnittlauch

Sautierter Wirsing 5,5 VEGAN

Apfelrotkohl 6,5

Serviettenknödel 5,5

Kartoffelklöße 5,5 VEGETARISCH

SALATE

Kartoffel-Gurkensalat 7 VEGAN

Gurkensalat 6 VEGETARISCH

mit Dill & Schmand

Gemischter Beilagensalat 7 VEGETARISCH

Winterlicher Salatteller 20,5 VEGETARISCH

mit Birne, gerösteten Saaten, karamellisiertem Ziegenkäse & Brotchips
wahlweise mit Kräuter- oder Brombeer-Vinaigrette

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn 12,5

VEGETARISCH

mit Mandeln, Apfelkompott und Vanilleeis

Schokoladen-Kaffeeschnitte 8,5

VEGETARISCH

mit karamellisierten Haselnüssen, Brombeere und Kaffeeeis

Unser Wild stammt aus heimischer Jagd, unser Rind von Eifler Weiden, Käse und Gemüse kommen aus der Region.
Vieles auf dieser Karte ist zum Teilen gedacht — sprecht uns an.

vegan vegetarisch

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr bei unserem Service. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.