



BLAUE ECKE

Hotel | Gastronomie | Gästehaus

Vorspeisen starter

V Melonen-Gurken-Kaltschale mit Minze verfeinert 9, - *M1*
Melon and cucumber cold soup refined with mint

Geräucherter Lachs 12, - *M1*
mit zwei Reibekuchen, Sahne-Meeretich, kleines Salatbouquet
Smoked Salmon, two potato pancakes, cream horseradish, latice

Vesper-Brett für 2 Gäste 19, - *M1*
Käsevariationen, Landschinken, Blutwurst, Mettwurst,
Essiggurken, Oliven, Kirsch-Tomaten, Senf, Brot
Snack board for 2 guests with Cheese variation, Country ham, Blood
Sausage, Mettwurst, Pickles, Olives, Cherry tomatoes, Mustard, Bread

V Gebackener Schafskäse, Olivenöl, Paprika, Kirsch-Tomaten 9, - *M1*
Baked sheep's cheese with olive oil, bell pepper, cherry tomatoes

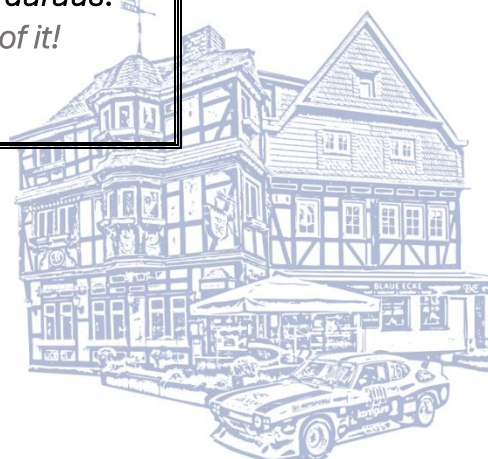
Garnelen-Pfännchen 12, - *M1*
Black Tiger Garnelen, Kräuter-Knoblauch-Öl, Weißwein-Sahne-Sauce,
Käse überbacken
Black tiger Prawn pan, herb garlic oil, white wine cream sauce,
gratinated with cheese

M1 + M2 + M3

Machen Sie ein 3 Gänge Menü daraus!

Make a 3-course meal out of it!

37, -



Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Prices are in Euro incl. VAT.



BLAUE ECKE

Hotel | Gastronomie | Gästehaus

Salate *-wahlweise mit Balsamico-Öl, Ceaasar- oder Senf-Honig-Dressing-*
Salads -optionally with balsamic oil, ceasar- or mustard-honey dressing-

V Beilagensalat *Als Vorspeise / as a starter* **5,- M1**
Gemischter Salat, Tomate, Gurke, Möhre, Mais, rote Zwiebel **9,-**
Mixed salad, tomato, cucumber, carrot, corn, red, onions

V Eifeler-Bauernsalat *Als Vorspeise / as a starter* **8,- M1**
Schafskäse, Kirsch-Tomaten, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln, Paprika, **11,-**
Croûtons, Radieschen, Wildkräutersalat
Farmer's salad with Sheep's cheese, cherry tomatoes, cucumber, olives, red
onions, bell pepper, croutons, radishes, wild herb salad

V Caesar Salat *Als Vorspeise / as a starter* **8,- M1**
Römer- und Eisbergsalat, Kirsch-Tomaten, Croûtons, Caesar-Dressing, **11,-**
Parmesan
Ceasar Salad with Romaine and Iceberg lettuce, Cherry tomatoes, Croûtons,
Caesar Dressing, Parmesan

Gerne serviert mit:

Preferably with

V +Frittierte Falafel **+ 6,-**

+Fried falafel

+Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen **+ 9,-**

+Fried Chicken Breast Strips

+Gebratenen Rindersteak-Streifen **+ 12,-**

+Fried beef steak strips

+Gebratenen Black Tiger Garnelen **+ 10,-**

+Fried Black Tiger Prawns

+Gebratenen Thunfisch-Streifen **+ 12,-**

+Fried tuna strips

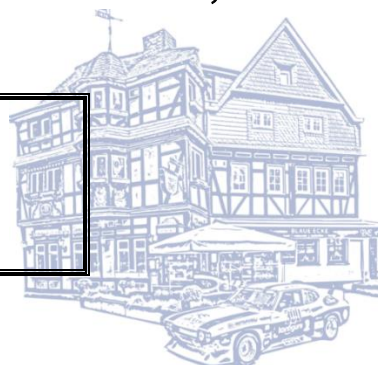
+ Geräucherter Lachs **+ 7,-**

M1 + M2 + M3

Machen Sie ein 3 Gänge Menü daraus!

Make a 3-course meal out of it!

37,-



Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Prices are in Euro incl. VAT.



Flieten

frittierte, außen knusprige und innen butterzarte Hähnchenflügel 2, - Pro Flügel
 fried, crispy on the outside and buttery tender on the inside chicken wings each wing

Starter 5 x 9, - *M1*

Medium 10 x 17, - *M2*

Big Boy 15 x 26, -

Wahlweise mit / Optionally with

Sweet Chilli, Aioli, BBQ-Dip je / each 1,5

Pommes Frites / French fries 4,9

Ketchup, Majo 0,5

Burger

- Alle Burger sind aus 200g Rindfleisch-Pettie, Cheddar-Käse, Soße, Brioche-Bun -
- All burgers are made from 200g beef pettie, cheddar cheese, sauce, brioche bun -

Blue Corner Burger (kein Cheddar / no cheddar) 19, - *M2*

Blauschimmelkäse, Ruccola, karamellisierte Birne, Walnüsse, Honig
 Blue cheese, arugula, caramelized pear, walnuts, honey

Eifel Burger 19, - *M2*

Spiegelei, Bacon, Schmorzwiebeln, Salat, Essiggurke, Tomate, Burgersoße
 Fried egg, bacon, braised onions, lettuce, pickle, tomato, burger sauce

Fire Burger 18, - *M2*

Jalapenos, Tomate, Salat, Essiggurke, Tomate, rauchige BBQ-Sauce
 Jalapenos, tomato, lettuce, pickle, tomato, smoky BBQ sauce

Chicken Tropicana Burger (Kein Rindfleisch / no beef) 19, - *M2*

Ganze Hähnchenbrust 200g, Salat, Essiggurke, Ananas, Zwiebel-Chutney, Tomaten
 Whole chicken breast 200g, lettuce, pickle, pineapple, onion chutney, Tomatos

✓ Falafel Burger 16, - *M2*

Falafel, Salat, Essiggurke, Tomate, Burgersoße
 falafel, lettuce, pickle, tomato, burger sauce

Cheese Burger 16, - *M2*

Salat, Essiggurke, frische Tomaten, Zwiebel, Burgersoße
 Lettuce, pickle, fresh tomatoes, onion, burger sauce

M1 + M2 + M3
Machen Sie ein 3 Gänge Menü daraus!
Make a 3-course meal out of it!
37, -



Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Prices are in Euro incl. VAT.



BLAUE ECKE

Hotel | Gastronomie | Gästehaus

Schnitzel

- Alle Eifeler-Schweineschnitzel werden mit einem Beilagensalat serviert! -

- All Eifel pork schnitzels are served with a side salad! -

Eifeler geschmorte Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln <i>Braised onions, fried egg, fried potatoes</i>	20,- <i>M2</i>
Wiener Art Cajun-Pommes Frites, Zitrone im Netz <i>Cajun French fries, lemon in the net</i>	18,- <i>M2</i>
Caprese Tomate-Mozzarella überbacken, Cajun- Pommes Frites <i>Tomato and mozzarella gratin, Cajun fries</i>	19,- <i>M2</i>
Hawai Ananas, gekochter Schinken mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cajun-Pommes Frites <i>Pineapple, cooked ham topped with cheese, cranberries, Cajun fries</i>	22,- <i>M2</i>
Champion Champignon-Rahm-sauce, Cajun-Pommes Frites <i>Mushroom cream sauce, Cajun French fries</i>	20,- <i>M2</i>
Bavaria Blu Feine Bavaria Blu-Soße, Preiselbeeren, Bratkartoffeln <i>Fine Bavaria Blu sauce, cranberries, fried potatoes</i>	21,- <i>M2</i>

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone im Netz 28,-
Original Viennese schnitzel from veal potato cucumber salad, lemon in net

Ca. 220g argentinisches Rumpsteak 30,-

Cajun-Pommes Frites, Kräuterbutter, Beilagensalat

Approx. 220g Argentine rump steak, Cajun French fries, herb butter, side salad

+ **Portwein-Jus** / + Port wine jus + 2,5

+ **Geschmorte Zwiebeln** /+ Braised onions + 2,-

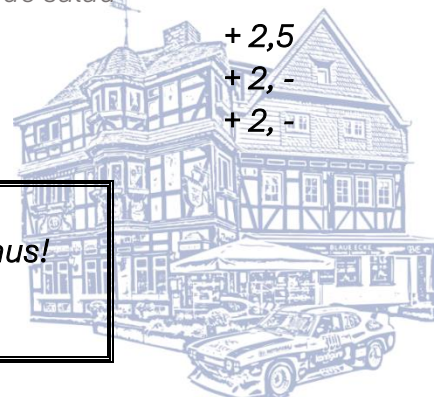
+ **Waldpilzsauce** /+ Forest mushroom sauce + 2,-

M1 + M2 + M3

Machen Sie ein 3 Gänge Menü daraus!

Make a 3-course meal out of it!

37,-



Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Prices are in Euro incl. VAT.



BLAUE ECKE

Hotel | Gastronomie | Gästehaus

V Hausgemachte Servietten-Knödel, Champignon-Rahm-Soße, Beilagensalat 14,-

Homemade napkin dumplings, wild mushroom sauce, side salad

Flammkuchen

Big Tarte

Klassiker 14,-

Schmand, Speck, Zwiebeln, Käse

Sour cream, bacon, onions, cheese

V Kasanova 13,-

Schmand, karamellisierte Birne, Walnüsse, Honig, Ziegenkäse

Sour cream, caramelized pear, walnuts, honey, goat cheese

V Mediterraneo 13,-

Schmand, Tomate, Pesto, Rucola, Parmesan

sour cream, tomato, pesto, rocket, parmesan

+ Landschinken + 4,-

+ country ham

+ Geräucherter Lachs + 4,-

+ Smoked salmon

Adenauer 15,-

Schmand, Blutwurst, Apfelspalten, roten Zwiebeln, Käse,

Schnittlauch

Sour cream, blood sausage, apple slices, red onions, cheese, chives

Dessert

V Crème Brûlée Cheesecake 7,- *M3*

V Apfelstrudel mit Vanille-Eis 8,- *M3*

Apple strudel with vanilla ice cream

V Erdbeeren-Quark-Tiramisu im Glas mit Pistazien 9,- *M3*

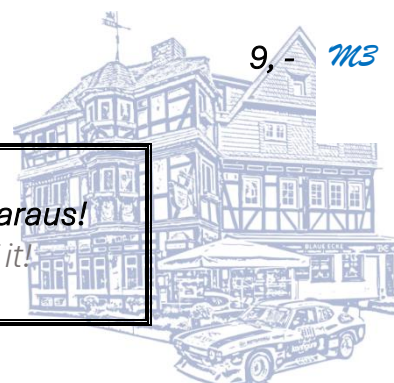
Strawberry and curd tiramisu in a glass with pistachios

M1 + M2 + M3

Machen Sie ein 3 Gänge Menü daraus!

Make a 3-course meal out of it!

37,-



Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Prices are in Euro incl. VAT.