

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS AMBROS



Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Unsere Restaurantöffnungszeiten:
12:00 - 14:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr
Samstagmittag, Montag und Dienstag Ruhetag



Lieber Gast, unsere Produkte werden grundsätzlich frisch zubereitet.
Um Ihnen eine angemessene Qualität zu bieten, ist es nicht zu vermeiden
mit Zusatzstoffen zu arbeiten. Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen
legen wir Ihnen gerne auf Wunsch vor.

13

FEINES KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN,
mit Frühlingszwiebeln
€ 7,00



10

RINDER-KRAFTBRÜHE,
mit Wurzelgemüse und Einlage
€ 6,50

25

GARNELEN AN BLATTSALATEN
Garnelen mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl gebraten dazu Blattsalate und Baguette.
Vorspeise € 15,50 Hauptgang € 25,50

23

CARPACCIO VOM EIFELRIND
zarte Rindfleischscheiben dünn geschnitten, mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft
Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Salz und Pfeffer.
Vorspeise € 16,50 Hauptgang € 27,00



SALATE

34

SALATELLER „LAUSBERG“

Blattsalate mariniert mit Joghurt-Sahnedressing,
gebratenen Hähnchenbruststreifen vom Geflügelhof Lausberg
garniert an frischen Früchten und Weißbrotroutons.

€ 19,00

31

* * *

MEDITERRANER SALATELLER

frische Blattsalate in hausgemachten Balsamico Dressing mit
gebratenen Fischfilets von Dorade, Zander und einer Riesengarnelle.

€ 22,50

VEGETARISCHE GERICHTE / PASTA-NUDELN

119

CURRY-BOWL

VEGANES GEMÜSE CURRY AUF BASMATIREIS

mit Paprika, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Frühlingslauch und veganer Sahne

€ 16,00

* * *



118

FRISCHE TAGLIATELLE „A' LA CREME“

mit Zucchini, Champignons, Zuckerschoten, Karotten, Zwiebeln, Rucola, Parmesanchips und Kräutern in Rahm.

€ 16,50



AUS FLUSS UND MEER

111

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten, in Riesling-Sahnesauce mit Petersilienkartoffeln
und Salate vom Buffet.

€ 27,00

* * *

114

FILETS VON DER DORADE

auf mediterranem Pfannen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 29,50

* * *

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

51

BITBURGER BIERFLEISCHPFANNE

mageres Schweinefleisch in Streifen pikant angebraten mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Champignons, abgelöscht mit Bitburger Pils. Passend dazu reichen wir Butterspätzle und Salate vom Buffet

€ 17,50

55

OMA LIEBCHEN

GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM EIFELER RIND

mit hausgemachter Remouladensauce, Butterkartoffeln und Salate vom Buffet.

€ 21,50

57

ENTRECOT VOM EIFELER FÄRSEN RIND

Zwischenrippenstück vom Färsenrind üppig geschnitten zart marmoriert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salate vom Buffet

€ 32,00

76

„SCHOSTER BEN“

Tomahawk-Steak vom Eifelschweinerücken

auf gebratenen Rauchfleisch, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch mit Kräuterbutter

€ 22,50

124/125/128/

AUS UNSERER SCHATZKAMMER DRY AGED STEAKS VOM EIFELER FÄRSEN RIND

Clubsteak ca. 200 g € 39

Clubsteak ca. 250 g € 44

jede weitere 50g € 8



AUSWAHL VON KALB/GEFLÜGEL

127

CORDON BLEU

vom Milchkalb in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites und Salate vom Buffet

€ 26,00

139

„NIEDER LIEB“

PANIERTES PUTENSCHNITZEL auf Tomaten-Pfeffer-Sauce, mit Basmatireis und Salate vom Buffet

€ 20,50

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS AMBROS



Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Um zu lange Wartezeiten für Sie zu vermeiden behalten wir uns vor bei größeren Personengruppen ab 8 Personen Ihnen diese Speisekarte vorzuhalten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



13

FEINES KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN,
mit Frühlingszwiebeln

€ 7,00

10

RINDFLEISCHSUPPE,
mit Wurzelgemüse und Einlage

€ 6,50

23

CARPACCIO VOM EIFELRIND

zarte Rindfleischscheiben dünn geschnitten, mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft
Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Salz und Pfeffer.

Vorspeise € 16,50

Hauptgang € 27,00



25

GARNELN MIT BLATTSALATEN,

Garnelen mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl gebraten dazu Blattsalate und Baguette.

Vorspeise € 15,50

Hauptgang € 25,50

34

SALATELLER „LAUSBERG“

Blattsalate mariniert mit Joghurt-Sahnedressing,
gebratenen Hähnchenbruststreifen vom Geflügelhof Lausberg

€ 19,00

19

CURRY-BOWL

VEGANES GEMÜSE CURRY AUF BASMATIREIS

mit Paprika, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Frühlingslauch und veganer Sahne

€ 16,00



90

Beefsteak a la Chef

Rinderhüftsteak auf rot-grünem Pfefferbündnis mit Weinbrand in Rahm

€ 26,50

139

Putenschnitzel Nieder Ließ

mit Pfefferrahm-Sauce

€ 20,50

127

Cordon Bleu

vom Kalb mit frischer Zitrone

€ 26,00

74

„Kritten Jüsepp“

Schweinemedallions auf Kräuterchampignons in Rahm mit Frühlingslauch und Knoblauch

€ 24,50

55

Gekochtes Rindfleisch vom Eifelrind

mit hausgemachter Remouladensauce

€ 21,50

111

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Riesling-Dill-Rahmsauce

€ 27,00

76

„SCHOSTER BEN“

Tomahawk-Steak vom Eifelschweinrücken

auf gebratenen Zwiebeln, Rauchfleisch, Champions mit Kräuterbutter

€ 22,50

136

„Kieselkläppa“

zartes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen und Kräuterbutter

€ 32,50

55

„Bierfleischpfanne“

Mageres Schweinefleisch in Streifen angebraten mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Champignons abgelöscht mit Bitburger Pils in kräftiger Bratensauce.

€ 18,50

71

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

vom Eifelschweinrücken in Butterschmalz gebacken mit Zitrone

€ 18,50

wahlweise dazu

⇒ Jägersauce mit frischen Champignons 3,30 €

⇒ Champion Rahmsauce 3,30 €

⇒ Paprikasauce mit frischem Paprika 3,30 €

⇒ Pfefferrahmsauce 3,30 €