

# 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, gehobelem 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 Weißbrotcroustons

€ 19,00

31

\*\*\*

### MEDITERRANER SALATELLER

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

€ 21,50

## 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

\*\*\*



120

### HAUSGEMACHTE MEDITERRANE FALAFELN

auf mediterranem gebratenem Pfannen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

€ 16,50

\*\*\*



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 EIFELRIND**

mit hausgemachter Remouladensauce, Butterkartoffeln und Salate vom Buffet.

€ 21,50

\*\*\*

57

### **ENTRECOT VOM EIFELER FÄRSENRIND**

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 FÄRSENRIND**

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

\*\*\*

## STEAKS VOM EIFEL-RIND

136

### **„KIESELKLÄPA“**

zartes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen und Kräuterbutter

€ 32,50

\*\*\*

137

### **„BACKÖFCHEN“,**

zart abgehangenes Rumpsteak gratiniert mit Knoblauchkräuterkruste

€ 32,50

\*\*\*

90

### **BEEFSTEAK A LA CHEF**

RINDER-HÜFTSTEAK auf rot-grünem Pfefferbündnis mit Weinbrand in Rahm

€ 26,50

\*\*\*

86

### **„FÖRSTER“,**

Rinderfiletsteak vom Grill in Butter geschwenkte Champignons, Zwiebeln, Knoblauch,  
mit Rahm und frischen Kräutern verfeinert

€ 44,50

## UNSERE KLASSIKER AUS GRILL UND PFANNE

70

### **SCHWEIZER SCHNITZEL**

Vom Schweinerücken gefüllt mit hausgemachten Kochschinken und Käse in Butterschmalz gebraten.  
Dazu Pommes Frites und Salate vom Buffet.

€ 19,90

79

### **GRILLPFANNE „AMBROS“**

Variationen von Pute, Steakhüfte und Schweinefilet an verschiedenen Saucen  
mit Kräuterbutter und Zwiebeln

€ 25,50

\*\*\*

74

### **„KRITTEN JÜSEPP“**

Schweinefiletmedaillons vom Eifelschwein  
auf frischen Champignons mit Kerbel, Schnittlauch, Lauchzwiebeln, in Wein und Rahm

€ 24,50

\*\*\*

71

### **SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“**

vom Eifelschweinrücken in Butterschmalz gebacken mit Zitrone

€ 18,50

#### **wahlweise dazu**

- ⇒ Jägersauce mit frischen Champignons
- ⇒ Champion Rahmsauce
- ⇒ Paprikasauce mit frischem Paprika
- ⇒ Pfefferrahmsauce Chef

# 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 Speisenkarte 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, gehobelem Parmesan, Salz und Pfeffer.

Vorspeise € 16,50      Hauptgang € 27,00

\* \* \*

25

**GARNELEN 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 €