

Romantisches Landhotel & Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE

Brasserie

Liebe Gäste,
die „Ewige Lampe“ steht seit vielen Jahrhunderten in Nideggen.
In alten Zeiten hatte das Gasthaus ein Vorrecht, Reisende zu jeder Zeit zu
beherbergen. Das Erkennungszeichen war ihr Licht, welches die Reisenden
„Willkommen“ heißen sollte.

Auch heute noch ist die „Ewige Lampe“ ein ganz besonderes Haus.
Die Schönheit des Hauses wurde bei der Renovierung erhalten und liebevoll
restauriert. Die alten Bauelemente des Fachwerkbaus wurden mit Stilelementen
aus aller Welt in Kombination mit traditionellem aus der Eifel kombiniert und so
zu einem ganz besonderen Restaurant und Hotel umgestaltet.

Unsere Hotelzimmer locken mit ihrem urgemütlichen Ambiente und den vielen
Kissen zu ein paar Tagen der Entspannung und Ruhe.

Lassen Sie sich in unsere herzliche Atmosphäre, Schönheit, Licht und Wärme fallen.
Genießen Sie die Melange aus Altem und Neuem bei einem Glas Wein in unserer
Lounge, einem Cocktail an der Bar oder einem gemütlichen Abendessen bei
Kerzenschein.

Ein Highlight ist das Kaminzimmer mit „Heinz Julen's“ Glaskamin aus Zermatt. Dort
werden Sie stilvoll verwöhnt mit außergewöhnlichen Interpretationen moderner
Klassiker.

Wir bringen nur das auf den Tisch, was, durch die Jahreszeit bedingt, frisch auf
dem Markt ist.

Nach diesem Leitsatz entstand unsere Speisekarte.

Selbstverständlich richten wir uns auch nach Ihren speziellen Wünschen für ein
individuelles Essen.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause wünschen
Ihnen

alle Mitarbeiter und Familie Nass

Romantisches Landhotel Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE

Aperitif - Cocktails

Wild Hibiscus Flowers
Blanc de Blanc Chardonnay
Brut Sekt mit essbarer Hibiskus Blüte
0,1 l Glas 5,50 €

Aperol Spritz
Blanc de Blanc
Chardonnay Sekt
Brut
Orangenscheibe
Glas 7,50 €

**Blanc de Blanc
Chardonnay Sekt**
Brut
0,1 L Glas 4,50 €

Cocktail „Hugo“
Blanc de Blanc
Chardonnay Sekt
Brut
Holunderblütensirup,
Minze Limettenscheibe
Glas 7,50 €

„Lampe goes Spectre“
Wodka
Martini dry
Olive
€ 6,50
*

Lillet Berry
Schweppes Russian Wild Berry
Eiswürfel
verschiedene Beeren



Glas 7,00 €

Campari
Orangensaft Eis
Orangenscheibe
Glas 5,50 €

Campari
mit Soda und Eis
Glas 5,00 €

Martini bianco
Williams-Bienenwasser 40%
Eis
€ 7,50

Aus Tradition

Sherry dry oder medium
5 cl € 4,50

Alkoholfreie Wellnesscocktails und Waterdrinks

Cocktail „Hugo“
Holunderblütensirup, Bitter Lemon Minze
Limettenscheibe
Glas 6,50 €

Martini Vibrante
Alkoholfrei
Schweppes Indin Tonic Water
Orangenscheibe und Eis
7,00 €
*



Martini Fiero
Chardonnay Sekt
Orangenscheibe
Minze Eis
€ 7,50

Romantisches Landhotel & Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE

Vorspeisen

Graved Lachs

*Reibekuchen-Medaillon Dillsenssauce
und Bretonische Flusskrebse
Salatbouquette € 13,50*

Hirschartig und Wildschwein Terrine mit Gänseleber

*Auf Preiselbeer crème
Mit marinierten Backpflaumen und Apfelstroh € 13,50*

Gamelenteller

dazu Baguette € 14,50

„Der beste Start“

unsere hausgemachten Antipasti € 13,50

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz

Gemüstreifen und Markklößchen € 6,00

Hokkaido Kürbis Crèmesuppe € 6,00

Pasta

Fettuccine

*Mediterraner Art mit Gamba
€ 19,50*

Salate Vegetarisch

Bunte Blattsalate

mit Balsamico Dressing € 6,50

Gemüse - Risotto - Gemischte Pilze

bunter Salatteller € 17,50

Fisch

Lachs aus den Fjorden Norwegens

Gemischte Pilze Gemüse Risotto € 24,50

Wolfsbarsch - Loup de mer -filiiert-

*In Butter Zitronen-Apfelkapern
Salat - Brätlinge € 25,50*

Romantisches Landhotel & Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE

Hauptspeisen

Große Rinderroulade mit einer kräftigen Sauce
Spitzkohlgemüse-Stampf € 21,50

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Apfelkompott und Hausgemachte Kartoffelklöße € 21,50

Geschmorte Kaninchen Keule
Tomaten-Basilikum-Sauce
Gemüse der Saison Gratinierte Rahmkartoffeln € 26,50

Iberico Schweinebäckchen
Apfelkrautsauce - Jahreszeitliche Gemüse Auswahl
Kartoffelkräpfen € 26,50

Rinder - Filetspitzen
Gemischte Pilze
Monschauer-Ursensauce
Gemüse - Auswahl Nudeln € 29,50

Wiener Schnitzel - Kalb -
bunter Salatteller Pommes frites € 24,50

Lammrücken
mit Sauce provençale Mediterranes Gemüse
gratinierte Rahmkartoffeln € 29,50

Rumpsteak Kräuterseitlinge
Rahmsauce
Bunter Salatteller Pommes frites € 29,50

Rinderfilet Kräuterseitlinge
In Rahm Salatteller Brätlinge € 39,50

Wild aus dem Ursprungsland Deutschland

Hirschragout Waldpilze
Williamsbime Wildpreiselbeeren Apfelrotkraut
Serviettenknödel € 24,50

Wildschweinrücken
Grüner Pfeffer-Feigensauce Rosenkohl Kartoffelkräpfen € 26,50