

# **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 Dillsensauce  
und Bretonische Flusskrebse  
Salatbouquette € 13,50

### Gamelenteller

dazu Baguette € 15,50

### „Der beste Start“

unsere hausgemachten Antipasti € 13,50

### Gebratener grüner Spargel

#### Lachs in Sesam

Joghurt Mus € 12,50

### Spargelsalat

Datteltomaten Melone Gamba € 15,50

## Suppen

### Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz

Gemüwestreifen und Marktdöbchen € 6,00

Spargel 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 € 25,50

### Wolfsbarsch - Loup de mer - filliert-

in Butter Zitronen-Apfelkapern  
Salat - Brätlinge € 26,50

## Hauptgerichte

### Große Rinderroulade mit einer kräftigen Sauce

Spitzkohlgemüse-Stampf € 21,50

### Geschmorte Kaninchen Keule

Gemüse der Saison Gratinierte Rahmkartoffeln  
€ 26,50

### Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Apfelkompott und Hausgemachte Kartoffelklöße  
€ 21,50

### Iberico Schweinebäckchen

Apfelkrautsauce - Jahreszeitliche Gemüse Auswahl  
Kartoffelkrapfen € 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 Mediterraanes 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

## Spargel vom Thelenhof - Feucht -

### Portion Stangenspargel

Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

## Mit

Wiener Schnitzel - Kalb - € 38,50

Filet vom Lachs € 37,50

### Rumpsteak vom

Weiderind € 38,50