

## AUSZEIT. GENUSS ZEIT. ICH ZEIT.

Wer in die Eifel möchte, großzügigen Komfort, gutes Essen, fröhliche und natürliche Menschen liebt, ist bei uns am richtigen Ort.

Unser Credo „Wir lieben Natürlichkeit“ steht für unsere Herzensangelegenheit, einen Beitrag zu einem verantwortungsvollen, respektvollen und achtsamen Umgang mit der Natur, ihren Geschöpfen und dem Menschen zu leisten.

„Der Mensch ist, was er ißt“. Wir legen darum großen Wert auf den Einsatz von einwandfreien Produkten, die durch Frische und erstklassige Qualität überzeugen und somit den Grundstein für eine gesunde Ernährung bilden.

Hierzu zählt aber auch der verantwortungsvolle Umgang mit den Tieren. Daher beziehen wir ausschließlich Fleisch von Erzeugern, die auf eine artgerechte Haltung und hochwertige Fütterung achten.

Alle unsere Wildspezialitäten stammen aus unserer eigenen Hirschzucht und eigener Jagd. Weit über 100 Stücke Rot- Dam- und Sikawild leben auf einem 15ha großen Areal. Die Fütterung besteht ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen.

Wir wünschen Ihnen ein paar wunderschöne Stunden in unserem Haus.

Ihre Gastgeberin,  
Dr. Carla Caspary

& das gesamte Kastenholz-Team

## Appetizer und Salate

<b>Feldsalat mit Kartoffeldressing</b> Geröstete Speckwürfel vom Eifeler Schwein und Buttercroutons	<b>8,50 Euro</b>
<b>Eifeler-Strudel von Blutwurst &amp; Sauerkraut</b> Senf-Kräuterdip	<b>10,80 Euro</b>
<b>Carpaccio vom Wildrücken</b> an buntem Salatbouquet Karamellisierten Walnüsse Parmesanspäne	<b>13,80 Euro</b>

### Aperitif Empfehlung

#### Hugo

Sekt mit Holunderblütensirup auf Eis  
mit frischer Minze

0,2l 6,80 Euro

## Suppen

<b>Feine Knoblauchsuppe</b> Pesto-Croutons	<b>5,80 Euro</b>
<b>Tomatensuppe</b> Mit frischem Basilikum und Büffel-Mozzarella	<b>5,80 Euro</b>
<b>Kräuter-Schaumsuppe</b> mit Croutons	<b>5,80 Euro</b>



Wir lieben  
Natürlichkeit!

## Kleine Gerichte

<b>Brotzeit „Kastenholz“</b> verschiedene Eifeler Wurst- und Käsespezialitäten Eifeler Brotauswahl, gesalzene Butter	<b>10,80 Euro</b>
<b>Wildteller „Kastenholz“</b> hausgemachte Wildspezialitäten Eifeler Brotauswahl gesalzene Butter	<b>12,80 Euro</b>
<b>Scheiben vom Eifeler Roastbeef</b> mit würziger Remouladensauce Bratkartoffeln	<b>14,80 Euro</b>

## Vegetarische & vegane Gerichte

<b>Cremiges Parmesanrisotto</b> Kürbis-Chutney Bunter Salat	<b>16,80 Euro</b>
<b>Gebratene Zucchinischeiben</b> Gebratene Waldpilze Kartoffelnocken Bunter Salat	<b>16,80 Euro</b>
<b>Hirse-Gemüsebratlinge</b> Tomaten-Linsen-Sugo mit Kurkuma Bunter Salat	<b>16,80 Euro</b>
<b>Frische Bandnudeln</b> Fruchtige Tomatensauce, mediterranes Gemüse Gehobelter Parmigiano Bunter Salat	<b>16,80 Euro</b>

Wein Empfehlung

**Weingut Brogsitter**

Grauburgunder

Ahr, trocken

0,2l 6,20 Euro

**KASTENHOLZ**  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!

# Fischspezialitäten

Bei den Fischgerichten legen wir besonderen Wert darauf, dass diese aus Wildfang bzw. die Forellen im Frischwasser aus der Ahr stammen und durch eine langsame, hochwertige Fütterung wachsen.

## **Gebratene Eifeler Forelle** **19,80 Euro**

Mandelbutter  
Gemischter grüner Salat  
Petersilienkartoffeln

## **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** **22,80 Euro**

Rieslingschaum  
gebratene Waldpilze  
Tagliatelle

## **Gebratenes Wolfsbarschfilet** **22,80 Euro**

Kräuterkruste  
leichte Knoblauchsauce  
geschmorte Strauchtomaten  
Kartoffelnocken

### Weinempfehlung

#### **Weingut Molitor**

Riesling

Mosel, trocken

0,2l 6,20 Euro

**Für einen extra Salat vom Buffet berechnen wir 4,80 Euro**

**KASTENHOLZ**  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!

# Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

Unser Wildfleisch legen wir Ihnen ganz besonders ans Herz, da dies ein absolutes Naturprodukt ist und die Qualität nicht getoppt werden kann.

## **Gebratene Wildleber** **18,80 Euro**

Karamellierte Apfelscheiben  
Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln  
Sauerkraut

## **Wildragout** **20,80 Euro**

Preiselbeersahne  
hausgemachtes Apfelkompott  
Butterspätzle

## **Sauerbraten vom Rotwild** **22,80 Euro**

Hausgemachte Semmelknödel  
Apfel-Rotkohl

## **Damhirschkalbskeule** **22,80 Euro**

Preiselbeerjus  
Brokkoliröschen  
Rosmarinkartoffeln

## **Damhirschmedaillons** **28,80 Euro**

unter der Haselnusskruste  
Kirsch-Pfeffer-Sauce  
Speck-Rahm-Wirsinggemüse  
hausgemachte Herzoginkartoffeln

Rotweinempfehlung

„Edition K“

Spätburgunder

Ahr, trocken oder mild

0,2l 6,20 Euro

**KASTENHOLZ**  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!

# Fleischspezialitäten

Das beste Argument für Ihren Genuss, ist das Wohl der Tiere und deren Gesundheit und Wohlbefinden. Mit gesundem und natürlichem Futter wachsen die Tiere artgerecht bei bäuerlichen Familienbetrieben auf.

**Rinderroulade vom Eifeler Rind** **19,80 Euro**  
Burgundersauce  
Speckrosenkohl  
Petersilienkartoffeln

**Roastbeef vom Eifeler Rind mit Röstzwiebeln** **26,80 Euro**  
Kräuterbutter  
gemischter Salatteller  
Bratkartoffeln

**Geschmorte Keule vom Eifeler Waldwiesen Lamm** **22,80 Euro**  
Thymianjus  
Ratatouille  
gratinierte Rahmkartoffeln

**Kotelette vom „The Duke of Berkshire“ Schwein** **24,80 Euro**  
Eifeler-Kräuterkruste  
Princess-Bohnenbeet  
Bratkartoffeln

Rotweinempfehlung

**Cabernet Sauvignon**

Spanien, trocken

0,2l 6,20 Euro

**KASTENHOLZ**  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!

# K I N D E R K A R T E

**K**

Wildragout  
Hausgemachte Butterspätzle  
Apfelmus

**10,80 Euro**

**I**

Forellenfilet  
Petersilienkartoffeln  
Möhren-Brokkoli Gemüse

**10,80 Euro**

**N**

Spaghetti mit frischer Tomatensoße  
Parmesan

**8,50 Euro**

**D**

Wild-Würstchen  
Kartoffelpüree und Sauerkraut

**10,80 Euro**

**E**

Käse-Spätzle  
Hausgemachtes Apfelmus

**8,50 Euro**

**R**

Kindereiszwerg  
bunte Smarties  
Schlagrahm

**4,50 Euro**

**K**ASTENHOLZ  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!



# Ein Traum aus Eis...

## **Minz & More**

Stracciatella-, Schoko-,  
und Vanilleeis  
Minzsauce, Aftereight  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

## **Gemischtes Eis**

Erdbeer-, Schoko- und  
Vanilleeis  
mit Sahne **4,80 Euro**  
ohne Sahne **4,20 Euro**

## **Cherry, Cherie, Mon Cheri**

Vanille-, Joghurt-,  
und Pistazieneis  
Amarettolikör, Amarenakirschen  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

## **Krokanterie - Koketterie**

Haselnuss-, Walnuss-,  
und Vanilleeis,  
feines Krokant, Karamelsauce  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

## **Orange d'Amour**

Vanille- und Pistazieneis  
mit marinierten Orangenfilets  
Grand Marnier, Pistazien  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

## **Frucht – OH Wucht!**

Vanille-, Erdbeer- und  
Pistazieneis  
frischer Fruchtsalat  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

## **Madame Chocolate**

Schoko- und  
Vanilleeis,  
tief dunkle, flüssige  
Schokolade und  
Sahne  
**7,50 Euro**

## **Chiquita Bonita**

Vanille- und Schokoeis  
marinierte Honigbananen,  
Schokosauce, Eierlikör  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

## **Zwar Natur, aber nicht Pur**

Vanille- und Stracciatella Eis  
Eingelegte Früchte in Rum  
& Schlagrahm

**7,50 Euro**

KASTENHOLZ  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!



und als süße Überraschung ...

<b>Schichtcreme „Schwarzwälder Art“</b>	<b>7,80 Euro</b>
Marinierte Kirschen, hausgebackener Schokobrownie, leichte Quark-Vanillecreme und Schlagrahm	
<b>Kürbiskernparfait</b>	<b>8,50 Euro</b>
Steirisches Kernöl Marinierte Birne	
<b>Mohnmousse</b>	<b>8,50 Euro</b>
Aprikosen-Ragout Schlagrahm	
<b>Französische Käseauswahl</b>	<b>8,50 Euro</b>
Trauben, Feigensenf, frisches Baguette	

dazu einen Kaffee...

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,40 Euro</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>4,60 Euro</b>
<b>Cappuccino</b> mit aufgeschäumter Milch	<b>2,80 Euro</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,90 Euro</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,30 Euro</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,70 Euro</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>6,80 Euro</b>
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	<b>6,80 Euro</b>

...oder Tee...

<b>Kännchen Tee</b> (100% natürliche Inhaltsstoffe)	<b>5,80 Euro</b>
---	------------------

*Bitte wählen Sie aus unserer Teeauswahl:*

 **KASTENHOLZ**  
★★★★★



Wir lieben  
Natürlichkeit!

# Unsere Teespezialitäten

## Kräutertee

### **Kamille, ganz**

Die für diese Mischung ausgewählten Qualitäten stammen ausschließlich aus europäischem Anbau. Diese ergeben einen intensiven, kräftig-gelben Aufguss und sind besonders aromatisch im Geschmack.

### **Pfefferminze, geschnitten**

Die fränkische Pfefferminze wird auf schonende Weise getrocknet und zeichnet sich durch ihre hochwertige Qualität aus. Der besonders hohe Gehalt an ätherischen Ölen verleiht der Pfefferminze ihren angenehmen Geruch und intensiven Geschmack im Aufguss.

### **Brennnessel, geschnitten**

Als Tee-Aufguss ist die Brennnessel auf der ganzen Welt gleichermaßen beliebt. Nicht zuletzt durch die ihr nachgesagten, wunderbaren Eigenschaften und dem typisch krautigen, leicht-säuerlichen Geschmack.

### **Verbene (Eisenkraut), geschnitten**

Das hocharomatische und sehr wohlschmeckende "Eisenkraut" mit seinem frischen Zitronencharakter ist einer der beliebtesten Kräutertees in Frankreich und somit ein "echtes Stück französische Lebensart".

### **Donna Kamilla Bio-Kräutertee, Natürlich aromatisierter Kräuter-/Früchtete**

Harmonische, sanfte Kräutermischung mit Kamille, verfeinert mit natürlichem Orangen- und Vanillearoma.

### **Zaubergarten, Bio-Kräutertee Mischung für Genießer**

Versüßen Sie Ihren Tag mit Freude und Begeisterung. Lassen auch Sie sich verzaubern von dem wundervollen Aroma. Zutaten: Melisse, Pfefferminze, Zitronenverbene, Anis Ysop, Himbeerblätter, Goldmelisse, Ringelblume.

### **Frohes-Gemüt, Bio-Kräutertee Mischung für ein frohes Gemüt**

Freude und Schönheit tanzen immer an jenen Orten, wo Augen sich offen begegnen. Wer das Geheimnis gefunden hätte, sich über das Gute zu freuen, ohne sich über das entgegengesetzte Böse zu ärgern, hätte den Punkt gefunden. Zutaten: Apfelminze, Melisse, Himbeerblätter, Ringelblume, Kornblume.

### **Frisch und Munter, Aktivierende Bio-Kräutertee Mischung**

Vitalisierend, anregend und erfrischend schmeckt diese Mischung und bringt so auch selbst den Müdesten in Schwung. Der ideale Kräutertee für Zwischendurch. Erleben Sie die Frische, schenken Sie sich eine Tasse ein. Zutaten: Pfefferminze, Melisse, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Ringelblume.

### **Komm zur Ruh, Bio-Kräutertee Mischung für den inneren Einklang**

In diesem Hochgenuss erleben Sie die Harmonie und Ordnung, die auch für Ihr Leben wesentlich ist. Wo die Quellen der Sinne und des Geistes fließen, kehrt die Kraft zurück, die in der Ruhe wurzelt. Die Natur weckt die schöpferischen Kräfte. Zutaten: Pfefferminze, Schafgarbe, Himbeerblätter, Lavendel.

### **Entspannungstee, Ausgleichende Bio-Kräutertee Mischung**

Unser Körper braucht ausreichend Entspannung, als Ausgleich für die anspruchsvollen Aufgaben im Alltag. Körperliche Entspannung und das Erleben von Gelassenheit, Zufriedenheit und Wohlbefinden sind eng miteinander verbunden. Zutaten: Melisse, Goldmelisse, Himbeerblätter, Mädesüß, Ringelblume.



Wir lieben  
Natürlichkeit!

# Unsere Teespezialitäten

## Früchte/Gewürztee

### **Früchtekörbchen Biotee, 100% Naturbelassener Früchtetee**

Der Name ist Programm: von Ananas bis Zitrusseiben findet man in dieser naturbelassenen Mischung alles, was der Obstkorb hergibt. Himbeeren, Kirschen, Bananen und Holunderbeeren vereinen sich ganz ohne Aroma zu einer echten „Geschmacksbombe“.

### **Feige-Basilikum, Natürlich aromatisierter Früchtetee**

Zarte Säure, süße Früchte und leicht würziges Basilikum umspielen in dieser Mischung die exotische Feige auf ganz geschmackvolle Weise.

### **Kandierter Ingwer, Natürlich aromatisierter Früchte-/Gewürztee**

Eine säurearme, fruchtig-scharfe Früchteteeekomposition mit unverfälscht frischem Ingwerextrakt. Dieser trifft auf die Süße von kandiertem Ingwer und exotischen Früchten. Ein Highlight für alle, die es „heiß“ mögen.

### **My Thai Biotee, 100% Naturbelassener Früchte-/Gewürztee**

Himmlisch milde, verführerisch-süße Mischung aus tropischen Früchten und exotischen Gewürzen. Limette Brasil

### **Happy-Chai, Natürlich aromatisierter Gewürztee**

Ingwer und Zimt sorgen in dieser orientalischen Gewürzmischung für gute Laune. Der typisch indische Chai-Geschmack, würzig und leicht scharf, wird abgerundet mit einer süßen Vanille-Note. Besonders lecker mit aufgeschäumter Milch!

## Schwarzer/Grüner/ Rooibusch Tee

### **Earl-Grey Biotee, Natürlich aromatisierter schwarzer Tee**

Feiner schwarzer Ceylon Tee, abgerundet und verfeinert mit feinstem natürlichem Bergamottearoma.

### **Darjeeling FTGFOP1-Tea of the year, Schwarzteemischung**

Von erfahrenen Tea Taster jährlich neu komponierter Blend ausgewählter Darjeeling Tees aus der Inbetween-Ernte (April-Mai).

### **China-Sencha Biotee, Grüner Tee**

Grüntee-Klassiker in Bio-Qualität, der nach der „Steaming-Methode“ verarbeitet wird. Durch den der Trocknung vorangehenden „Shaping“-Prozess (Walzen) erhält der Tee seine charakteristische Blattform.

### **Vanille-Biotee, Natürlich aromatisierter Rooibusch-Tee**

Die Milde des Rooibusch, veredelt mit feiner Bourbon-Vanille und natürlichem Vanillearoma.



Wir lieben  
Natürlichkeit!