

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



Wir lieben
Natürlichkeit!

Appetizer und Salate

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

Aperitif Empfehlung

Hugo

Sekt mit Holunderblütensirup auf Eis
mit frischer Minze

0,2l 6,80 Euro

Suppen

Wildconsommé mit Gemüse	6,80 Euro
Feine Knoblauchsuppe Pesto-Croutons	5,80 Euro
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Büffel-Mozzarella	5,80 Euro
Kräuter-Schaumsuppe mit Croutons	5,80 Euro
Kürbiscremesuppe	5,80 Euro

KASTENHOLZ
★★★★★



Wir lieben
Natürlichkeit!

Kleine Gerichte

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

Vegetarische & vegane Gerichte

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

Weinempfehlung

Weingut Brogsitter

Grauburgunder
Ahr, trocken
0,2l 6,50 Euro

**KASTENHOLZ**
★★★★S



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**
leichte Knoblauchsauce
geschmorte Strauchtomaten
Kartoffelnocken

Weinempfehlung

Weingut Molitor

Riesling

Mosel, trocken

0,2l 6,50 Euro

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

ASTENHOLZ
★★★★★



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**

Karamellisierte 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**

unter der Kräuterkruste
Princess-Bohnenbeet
Bratkartoffeln

Rotweinempfehlung

Rotweincuvée „Primahr“

Ahr, trocken
0,2l 6,80 Euro



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

Käse-Spätzle
Hausgemachtes Apfelmus

8,50 Euro

E

Kindereiszwerg
bunte Smarties
Schlagrahm

4,50 Euro

R

*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 ...

Schichtcreme „Schwarzwälder Art“	7,80 Euro
Marinierte Kirschen, hausgebackener Schokobrownie, leichte Quark-Vanillecreme und Schlagrahm	
Eierlikör-Panna cotta	8,50 Euro
beschwipste Waldbeeren	
Schokoladenmousse	8,50 Euro
Marinierte Aprikosen	
Französische Käseauswahl	8,50 Euro
Trauben, Feigensenf, frisches Baguette	

dazu einen Kaffee...

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

...oder Tee...

Kännchen Tee (100% natürliche Inhaltsstoffe)	5,80 Euro
---	------------------

Bitte wählen Sie aus unserer Teekarte.

 **KASTENHOLZ**
★★★★★



Wir lieben
Natürlichkeit!