



Regional & vital genießen
SPEISEN & GETRÄNKE



Unsere lokalen Lieferanten sind:

- Die Senfmühle Monschau
- Der Forellenhof Kröner in Düren
- Der Lohscheidhof Hürtgenwald für regionale Wurst/Fleisch
- Der Spargelhof Lövenich in Düren
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung von Gottschalk in Raffelsbrand
- Wild, ausschließlich von Jägern aus unserer Region
- Produkte von der Eifel Marmeladen Manufaktur in Eckfeld
- Eine Auswahl an Getränken und Weinen
von Getränke- und Weinhandel Baum in Kall



Herzlich willkommen

Vom ersten Frühstück am Morgen bis zum entspannten Abendcocktail ist es unser Ziel, Hotelgäste, Nachbarn, Freunde und alle anderen Besucher mit dem Besten zu verwöhnen, was unser Haus und unsere Küche zu bieten haben.

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet, wobei wir hochwertige Zutaten wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräuter verwenden, vorzugsweise aus der reizvollen Eifel-Region.

Wir legen großen Wert auf die Wünsche unserer Gäste und stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen weitere Informationen zu den verwendeten Zutaten zu geben. Unsere Speisekarte enthält zudem Hinweise für Allergiker zu jedem Gericht.

Suchen Sie nach der perfekten Weinbegleitung für Ihr Gericht oder Menü? Unsere hauseigene Vinothek bietet eine breite Auswahl, die keine Wünsche offen lässt.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Zeit bei uns voller Freude und Genuss!

Familie Baier & das Kallbach-Team

Frisch an den Start

Vorspeisen



HAUSGEMACHTES KNÄCKEBROT MIT DIPS 7,90 €

Zweierlei Knäckebrot | Aioli | Guacamole
1, 7, 10, 11, 13, L



KLEINER SAISONALER BEILAGENSALAT 9,90 €

Gemischte Blattsalate |
Monschauer Senfdressing
1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13, L

Alternativ mit Kräutervinaigrette (vegan)

1, 6, 7, 9, 10, 12, B, C, I, L



GANZE ARTISCHOCKE MIT DIPS 13,90 €

Aioli | Ajvar | Kräuteröl
6, 7

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH 15,90 €

Maracuja-Limettensud | Mangowürfel |
Fenchel | Safranglace
4, 6, 12, I

TATAR VOM EIFELBULLEN 16,90 €

Rinderfilet | Soja | Monschauer Senf | Kapern |
Schalotten | Eigelbcreme | Kartoffelnest
1, 3, 6, 7, 10, L

GARNELEN IN KNOBLAUCH-CHILIÖL 14,90 €

Baguette | Aioli
1, 2, 6, 7, L



Aus unserer Suppenküche

KRAFTBRÜHE VOM EIFELRIND 11,90 €

Eierstich | Markklößchen

1, 3, 7, 9, L



ERBSEN-KOKOSSUPPE 10,90 €

Erbsencrunch | Minze | Kokoschips

1, 6, 9

Frisch gefangen

Fisch aus Fluss & See

GANZE EIFELFORELLE ‚MÜLLERIN‘ 24,90 €

Petersilienkartoffeln | Beilagensalat

1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 13, L

ZANDERFILET 25,90 €

Kartoffelkruste | Beurre Blanc |

Wurzelgemüse | Dillrisotto

1, 4, 7, 9, 12, L

LACHSFILET 27,90 €

Teriyaki-Sesammarinade | Pak Choi | Miso |

Jasmin-Duftreis

1, 5, 6, 7, L

Vegetarisch & Vegan

Hausspezialitäten

BÄRLAUCHRISOTTO 23,90 €



Zitronenabrieb | getrocknete Tomaten |

Parmesan | Karottenstroh

5, 7, 8, 11, 12, L

FRITTIERTER BLUMENKOHL 24,90 €



Romanasalat | Kichererbsencreme |

Avocado | Sesam | Granatapfelkerne

1, 6, 10, 11, 12

Änderungen bei den Beilagen 2,90 € pro Änderung

Vegetarische oder vegane Gerichte erkennen Sie an diesen Symbolen:



Vegetarisch



Vegan



Regionales Fleisch

aus Topf & Pfanne

EIFELBURGER 24,90 €

Briochebrötchen | 220 g BBQ Beef |
Baconjam | Romanasalat |
marinierter Weißkohl |
Alm-Bergkäse | Pommes Frites
1, 3, 7, 10, 12, I, L

WIENER SCHNITZEL

VOM EIFELER MILCHKALB 29,90 €

Zitrone | Gurken-Dillsalat |
Pommes Frites
1, 7, 10, 11, L

CORDON BLEU VOM

EIFELER WILDSCHWEIN 31,90 €

Wildschweintrücker | roher Schinken |
Bergkäse | Bratkartoffeln mit
Speck & Zwiebeln | Endiviasalat
1, 3, 7, 10, 12, I, L

SAUERBRATEN VOM EIFELRIND 29,90 €

Aachener Printen-Rosinensauce |
Preiselbeerrotkohl | Kartoffel-Mandelpüree
1, 7, 9, 10, 12, H, I, L

MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN 25,90 €

Grüne Pfefferrahmsauce | Marktgemüse |
hausgemachte Kartoffelkräpfen
1, 3, 7, 9, 10, 12, L

STEAK VOM EIFELBULLEN

Rumpsteak 180 g 29,90 €
Rumpsteak 250 g 37,90 €

Beilagen:

Salat | Monschauer Senfdressing
1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13, L

Wahlweise:

**Pommes Frites | Bratkartoffeln mit
Speck & Zwiebeln | Kartoffelpüree 4,90 €**
1, 7, L

Pfefferrahmsauce 3,90 €

1, 7, 9, 10, 12, L

Kräuterbutter 3,90 €

7, L

Frisch aufgeschlagene Sauce Béarnaise 4,90 €

3, 7, 10, 12, L





Nachmittagskarte

zusätzlich von 14:00 bis 17:00 Uhr

KALLBACHS CURRYWURST 14,90 €

Hausgemachte Currysauce | Röstzwiebeln | Pommes Frites
1, 7, 10, 12, H, L, O

FLAMMKUCHEN 13,90 €

Sauerrahm | Bauchspeck | Zwiebeln | Rucola | Frühlingslauch
1, 3, 7, L



Süsser Abschluss

Dessert

Kugel Eis 3,50 €

Vanille | Erdbeer | Schokolade |
Tages-Sorbet
1, 7, L

Portion Schlagsahne 2,50

7, L

Frozen Yoghurt 10,90 €

Cremiges Yoghurteis | Erdbeerkompott |
Sahnehaube | Pistazienkrokant
1, 3, 7, 8, I, L

Mille Feuille 11,90 €

Blätterteig | Crème Pâtissière |
Beerenfrüchte
1, 3, 7, L

Lavacake 12,90 €

Schokolade | Vanilleeis | Obstgarnitur
1, 3, 5, 7, 8, L

Mousse von der Tonkabohne 9,90 €

Blutorangengel | gesalzene Karamellsauce |
Schokoladencookie | Zitronenwaffel
1, 3, 5, 7, 8, L



FRISCH GEBACKENE WAFFELN

- mit Puderzucker 5,90 €
 - mit Sauerkirschen oder Bourbon Vanilleeis 8,90 €
 - mit Sauerkirschen, Bourbon Vanilleeis & Sahne 10,90 €
- 1, 3, 7, L

Warme & kalte Getränke

HEISS GENIESSEN...

...Sie bei uns z. B. fair
gehandelten Kaffee aus
besten Anbaugebieten!



Tasse Kaffee	3,90 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,90 €
Kännchen Kaffee	6,50 €
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	6,50 €
Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
Jumbo-Tasse	
Schokolade mit Sahne	5,90 €
Irish Coffee (Whisky)	9,90 €
Glas Ronneveldt® Tee, verschiedene Sorten	3,90 €

Auf Wunsch bereiten wir gern Ihre Kaffee-
und Teespezialität auch mit Hafer- oder Soja-
milch zu – gegen einen Aufpreis von 1 €.



ALKOHOLFREIES

0,3 l

Eifelquelle Classic	3,90 €
Eifelquelle still	3,90 €
Bluna Zitronenlimonade	4,90 €
Bluna Orangenlimonade	4,90 €
Afri Cola	4,90 €
Afri Cola ohne Zucker	4,90 €
Apfelsaftschorle	4,90 €

0,75 l

Eifelquelle Classic	7,90 €
Eifelquelle still	7,90 €

0,2 l

Orangensaft	4,90 €
Apfelsaft	4,90 €
Tomatensaft	4,90 €
Traubensaft rot	4,90 €
Johannisbeersaft rot	4,90 €
Bitter Lemon	4,90 €
Tonic Water	4,90 €
Ginger Ale	4,90 €

BIERE

VOM FASS

Bitburger 0,2l/0,4l	3,90 / 6,40 €
Reissdorf Kölsch 0,2l/0,4l	3,90 / 6,40 €

FLASCHENBIERE

Benediktiner Weißbier 0,5l	6,90 €
Benediktiner, alkoholfrei 0,5l	6,90 €
Bitburger 0,0% 0,33l	4,90 €



LIKÖRE & BITTER 2 cl

Amaretto	4,90 €
Cointreau	4,90 €
Grand Marnier	4,90 €
Fernet-Branca	4,90 €
Ramazotti	4,90 €
Baileys	4,90 €
Likör 43	4,90 €
Monschauer Els	5,90 €

APERITIFS

Lustau Sherry 5 cl dry/medium	7,90 €
Ramos Pinto Portwein 5 cl Weiß/Rot	7,90 €
Martini Bianco 5 cl	7,90 €
Martini Rosso 5 cl	7,90 €
Campari pur 5 cl	7,90 €
Campari soda 4 cl + Soda	9,90 €
Campari Orange 4 cl + Orangensaft	9,90 €
Pernod	7,90 €

GIN

Fragen Sie nach dem besonderen Gin ...

Aperol Spritz 0,2 l Prosecco, Aperol	9,90 €
Hugo 0,2 l Prosecco Holunder- blütensirup Limetten Minze	8,90 €
Hugo Rosé 0,2 l Pink Cuveé, Rhabarbersirup Frozen Berries Minze	9,50 €
Haussekt ‚Kallbach‘ 0,1 l	7,90 €
Prosecco ‚Il Fresco‘ 0,1 l	8,90 €

SPIRITUOSEN 2 cl

Klarer Korn	4,90 €
Wacholder	4,90 €
Malteserkreuz Aquavit	4,90 €
Linie Aquavit	5,90 €
Jubiläums Aquavit	5,90 €
Baccardi Rum	5,90 €
Three Sixty	5,90 €
Havanna Rum, 3 Jahre	6,90 €
Jack Daniel's	6,90 €

WEINBRAND/COGNAC 2 cl

Asbach Uralt	6,90 €
Remy Martin VSOP	10,90 €
Hennessy Fine Cognac	10,90 €
Vecchia Romagna Riserva	8,90 €
Carlos I	8,90 €

Lust auf Wein?

Fragen Sie nach
unserer Weinkarte!

Liste der 14 Hauptallergene

- 1 Glutenhaltige Getreide
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte(Mandel/Haselnuss/Walnuss/Kaschunuss/ Pekanuss/Paranuss/Pistazie/Macadamianuss)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- A mit Farbstoff
B mit Konservierungsstoff oder konserviert
C mit Antioxidationsmittel
D mit Geschmacksverstärker
E geschwefelt
F geschwärzt
G gewachst
H mit Süßungsmittel
I mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
J enthält eine Phenylalaninquelle
K kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
L mit Milcheiweiß
M mit Phosphat
N Chininhaltig
O Koffeinhaltig
P Taurinhaltig
Q Bestrahlt
R nach der Ernte behandelt
S genetisch Verändert



Inhaberin: Manuela Baier

Simonskall 24 – 26 · D 52393 Hürtgenwald
Tel +49 (0)2429 94440 · Fax +49 (0)2429 2069
E-Mail: info@kallbach.de · Web: kallbach.de



Schön, dass Sie bei uns zu Gast waren!



Ihre Meinung ist uns wichtig!
Bitte hinterlassen Sie eine Bewertung auf
Google, indem Sie den QR-Code scannen.

Vielen Dank!

Wir freuen uns, dass Sie unser Restaurant besucht haben und hoffen,
dass Sie eine wundervolle Erfahrung hatten. Ihre Meinung ist uns sehr
wichtig, um unsere Services stetig zu verbessern.
Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um uns auf Google eine
Bewertung zu hinterlassen.

Scannen Sie einfach den QR-Code oben oder besuchen Sie
unsere Google-Bewertungsseite unter
<https://www.google.pl/travel/search?q=landhotel%20kallbach>.
Ihre ehrliche Rückmeldung hilft uns, Ihre Bedürfnisse besser
zu verstehen und unseren Service zu optimieren.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und dafür,
dass Sie Teil unserer kulinarischen Reise sind!

Manuela Baier & das Kallbach-Team



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Täglich 12:00 – 17:00 Uhr | 18:00 – 20:30 Uhr (letzte Bestellung)
Pause von 17:00 – 18:00 Uhr

Mittagstisch:

12:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Nachmittagskarte:

zusätzlich von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Täglich frisch gebackene Waffeln & Kuchen

ab 14:00 Uhr

Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag:
7:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag:

8:00 Uhr bis 11:00 Uhr