

Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Kräuterdressing	3,50 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube	4,00 €
Riesengarnelen mit pikanter Paprika-Chili-Sauce und geschwenkte Bandnudeln	8,90 €

Hauptgang

„Karolinger“ Burger 180 Gramm Rindfleisch, Salat, Tomate, eingelegte Gurken, Cheddar, geschmorte Zwiebeln, hausgemachte Remouladensauce, knuspriger Speck und BBQ-Sauce, Steakhouse Pommes	9,50 €
Hähnchen Caprese Burger Gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Salat, hausgemachte Remouladensauce, Steakhouse Pommes	9,50 €
Französische Salatschüssel Blattsalate in French Dressing und gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Thymian	8,90 €
Gebratene Lachswürfel In einer leichten Tomaten-Basilikumsauce, serviert auf Bandnudeln	12,90 €
„Karlino“ Schnitzel mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und marktfrischer gemischter Salat	10,90 €
Cordon Bleu vom Eifelschwein mit Kroketten und marktfrischem gemischten Salat	12,90 €
Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes und gemischter Salat	16,90 €
Eifler Bauernplatte Rohschinken und Kochschinken vom Eifelschwein, Blut-, Leber- und Mettwurst, Griebenschmalz, Bauernbrot	8,90 €
Bärlauch Ravioli in Riesling- Sauce verfeinert, mit Grana Padano-Spänen und Salat	8,90 €

Dessert

Erdbeer-Vanilleparfait mit Gebäck und marinierten Himbeeren	4,20 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Bourbon Vanilleeis	4,90 €

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoffen, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Mit Schwefeldioxid, 6. Mit Schwärzungsmittel, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Nitrit Pökelsalz. 12. Sulfite Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Aperitif

Hugo ¹ Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	0,20 l	4,90 €
Aperol Sprizz ^{1,2} Secco mit Aperol, Soda auf Eis	0,20 l	4,90 €
Ramazotti Rosato Bella Ramazotti Aperitivo Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone	0,20 l	4,90 €
Lillet Berry Lillet, Himbeeren, Schweppes Wild Berry, Secco	0,20 l	4,90 €
Riesling Sekt trocken Weingut Toni Müller	0,10 l 0,75 l	3,00 € 20,00 €

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser	0,25 l 0,75 l	1,60 € 4,00 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	1,60 €
Pepsi Cola ^{1,4}	0,20 l	1,50 €
Pepsi light ^{1,2,4,5,15}	0,20 l	1,50 €
Mirinda ^{1,3}	0,20 l	1,50 €
7up	0,20 l	1,50 €
Bitburger Fassbrause Zitrone oder Rhabarber	0,33 l	2,30 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,20 l	2,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,00 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,20 l	2,00 €

Biere und Biermixgetränke

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,25 l 0,40 l	1,90 € 3,00 €
Bitburger Radler vom Fass	0,25 l 0,40 l	1,90 € 3,00 €
Bitburger Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,30 €
Bitburger Radler Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,30 €
Bitburger Grapefruit Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,30 €
Benediktiner Weißbier Hefe, hell oder dunkel	0,50 l	3,20 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	3,20 €
Kandi Malz ¹	0,33 l	2,30 €

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoffen, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Mit Schwefeldioxid, 6. Mit Schwärzungsmittel, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Nitrit Pökelsalz. 12. Sulfite Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Wagner's Edelbrände Südeifel - Obstbrand	2,50 €	4,30 €
Wagner's Edelbrände Südeifel - Himbeergeist	2,70 €	4,50 €
Wagner's Edelbrände Südeifel - Mirabellenbrand	2,70 €	4,50 €
Wagner's Edelbrände Südeifel - Willams Birnenbrand	2,70 €	4,50 €
Wagner's Edelbrände Südeifel - Weinbergspirsichlikör	2,70 €	4,50 €
Baileys Irish Cream	2,20 €	4,00 €
Ramazotti	2,50 €	4,50 €
Asbach Uralt	2,50 €	4,50 €
Jameson Irish Whiskey	2,50 €	5,00 €
Hennesey Cognac Fine	3,50 €	6,50 €
Bonollo Grappa Barrique	3,50 €	6,50 €

Gin and Tonic

Gin

	4 cl
Bombay Sapphire	4,00 €
Tanqueray No. Ten	4,50 €

Tonic

		200 ml
Schweppes Dry Tonic Water	Flasche	2,00 €
Thomas Henry Tonic Water	Flasche	2,50 €

Heißgetränke

Kaffee, Kaffee Hag	Tasse	1,50 €
	Kännchen	2,80 €
Cappuccino	Tasse	1,70 €
Espresso	Tasse	1,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	2,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	1,70 €
Latte Macchiato, Cafe au Lait	Tasse	2,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse	1,50 €

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoffen, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Mit Schwefeldioxid, 6. Mit Schwärzungsmittel, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Nitrit Pökelsalz. 12. Sulfite Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Weissweine

0,10 l 0,20 l Flasche

Weissburgunder & Chardonnay ¹²

2,10 € 4,20 € 16,00 €

Weingut Dr.Heyden – Rheinhessen – Trocken - Die Cuveé hat ein würziges Bukett, einen frischen Duft nach weißem Pfirsich, im Mund komplex mit viel Geschmack.

Riesling Hochgewächs ¹²

2,40 € 4,50 € 17,50 €

Weingut Toni Müller – Mosel – Trocken - Ein feiner, eleganter Riesling, der mit einem mineralischen Fruchtspiel beeindruckt.

Colombard & Ugni Blanc ¹²

2,40 € 4,50 € 17,50 €

Domaine UBY Côtes de Gascogne Frankreich – Trocken Sensationell aromatisch mit Noten von Stachelbeere, Cassis und exotischen Früchten. Animierende, lebendige Säurestruktur und eindrucksvoll saftig am Gaumen.

Grauer Burgunder QbA ¹²

2,50 € 4,80 € 19,50 €

Weingut Peth-Weth – Rheinhessen –Trocken Klassisch ausgebaut, mit einer kristallklaren Frucht, mit würzigen Noten Birne und Quitte und einem Hauch Exotik.

Rotweine

0,10 l 0,20 l Flasche

Cabernet Sauvignon IGT ¹²

2,00 € 4,00 € 15,00 €

Weingut Terre Gale, Italien

Merlot Pays d´Oc ¹²

2,40 € 4,50 € 17,00 €

Weingut Domaine de Valent, Frankreich – Trocken - Dunkle Waldbeeren mit feinen Nuancen von Veilchen. Am Gaumen zeigt sich bereits eine feine Kräuterwürze und ein schöner Nachhall

blauer Spätburgunder QbA ¹²

2,50 € 4,80 € 18,50 €

Weingut Toni Müller – Mosel - Trocken · Fruchtiger Spätburgunder, der durch seine leichte und beschwingte Art zum Trinken animiert.

Ursprung ¹²

2,50 € 4,80 € 19,50 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz - Trocken - Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Merlot und Portugieser Fruchtige Aromen von Pflaumen, Johannisbeeren und Kirschen, untermalt von Pfeffernoten und ein Hauch Schokolade.

Barbera D´Alba Bussa DOP ¹²

2,50 € 4,80 € 19,50 €

Weingut Fratelli – Piemont/Italien – Trocken Ein fruchtiges Brombeerbukett. Der Wein hat viel Substanz und ein gutes Potenzial.

Roséweine

0,10 l 0,20 l Flasche

UBY Rosé BYO ¹²

2,40 € 4,50 € 17,50 €

Weingut Domaine UBY, Côtes de Gascogne Frankreich – Trocken Feines Bouquet, Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren, saftig und gehaltvoll, feiner Abgang

Spätburgunder Rosé ¹²

2,40 € 4,50 € 17,50 €

Weingut Toni Müller – Mosel Feinherb · Lachsfarben; in der Nase Erdbeere, am Gaumen Anklänge von exotischen Früchten, gepaart mit frischer Säure und charmant-elegantem Finale.

Klarett Rosé ¹²

2,50 € 4,80 € 19,50 €

Weingut Peth-Weth – Rheinhessen Trocken · Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Opulente Beerenfrucht mit würziger Paprikanote. Weiche, zarte Struktur mit erfrischendem Abgang.

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoffen, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Mit Schwefeldioxid, 6. Mit Schwärzungsmittel, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Nitrit Pökelsalz, 12. Sulfite Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Restaurant
Karlino



Die Eifel-Jugendherberge Prüm ist Mitglied der Regionalmarke EIFEL, welche für die Einhaltung strenger Qualitätskriterien steht.

Jeden Sonntag: Langschläfer-Frühstücksbrunch

Genießen Sie jeden Sonntag von 9.30 bis 12.30 Uhr unseren beliebten Langschläfer-Frühstücksbrunch zu günstigen Preisen.

Erwachsene 10,90 €

Kinder (4 -14 Jahre) 5,50 €

Kinder (unter 3 Jahre) kostenfrei

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbüfett:

- Große Auswahl an frischen Backwaren
- Süße Aufstriche für Leckermäuler
- Herzhafter Schinken, Wurst und Käse
- Knackige Salate
- Fein geräucherte Forellenfilets
- Frisches Obst
- Hausgemachte Suppe
- Leckerer Müsli und Cornflakes
- Knusprig gebratener Bacon
- Frisch gekochte Frühstückseier
- Joghurt und Quark
- Warme Waffeln
- Orangensaft
- Kaffee, Kakao und Milch

Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag – Freitag	11.30 - 14.00 Uhr – 17.30 - 23.00 Uhr
Samstag	17.30 - 23.00 Uhr
Sonntag	09.30 – 22.00 Uhr
warme Küche	bis 22.00 Uhr sonntags bis 21.00 Uhr

Vielen Dank für Ihren Besuch

Manuel Witt
Betriebsleitung

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoffen, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Mit Schwefeldioxid, 6. Mit Schwärzungsmittel, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Nitrit Pökelsalz. 12. Sulfite Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.