

**VORSPEISEN**

**Ziegenkäsetaler-Burger**  
mit Aprikosen-Ingwer-Chutney  
auf Rucola-Friseesalat  
Roter Zwiebelmarmelade und gebratenen Shii-Takepilzen  
**€ 12,90**  
\*

**Variation von Büffel-Mozzarella**  
und Parmaschinken  
mit Balsamicocreme und eingelegten Paprikaschoten  
**€ 13,40**  
\*

**Carpaccio vom kräutergebeiztem Rinderfilet**  
mit eingelegte Schalotten, Ratatouille  
und Pecorino Prato Sardo  
**€ 16,40**  
\*

**Riesengarnelen und gebratener Spargel**  
auf Romanasalat in Gorgonzoladressing  
mit Tomatenpesto und Knoblauchcroutons  
**€ 16,90**

**SUPPEN**

**Möhren-Mangosuppe**  
mit Zuckerschoten  
und Rote Bete-Kokosschaum  
**€ 6,90**  
\*

**Rinderkraftbrühe**  
mit Bärlauch-Grießnocke  
Tafelspitz und Spargelspitzen  
**€ 7,40**  
\*

**Hummercremesuppe**  
mit mariniertem Seeteufel  
und Limettenschaum  
**€ 8,90**

**FISCH**

***Wolfsbarschfilet***

*mit Schafskäse im Serranoschinkenmantel  
auf Peperonata  
Bärlauchsauce und Oliven-Gnocchi*

**€ 21,60**

\*

***Variation vom Offiziersbarsch und Seeteufel***

*auf Kirschtomaten-Risotto  
mit Safran-Basilikumschaum  
und grünem Stangenspargel*

**€ 26,40**

\*

**FLEISCH**

***Medaillons vom Eifeler Schweinefilet***

*auf Monschauer-Senfgemüse  
mit Ahrburgundersauce und Kartoffel-Käserösti*

**€ 19,80**

\*

***Rosa gebratene Entenbrust***

*auf Pak-Choi mit Maracuja-Chilisauce  
und hausgemachten Bandnudeln*

**€ 22,40**

\*

**VEGETARISCH**

***Flammkuchen***

*mit Kerbel-Estragonschmand, Stangenspargel  
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Ziegenkäse  
Wildkräutersalat*

**€ 14,50**

\*

***Gemüse-Curry***

*mit gebackenen Kokos-Korianderteigtaschen  
Kaffierlimette und Basilikum  
Erdnussreis*

**€ 14,90**

**SPEZIALITÄTEN DES HAUSES**

*Der Klassiker*

**Unser Service schneidet Ihnen gerne im Restaurant:**

*Serranoschinken mit Melone und Grissini*

**€ 8,50**

\*

**Original Rheinischer Sauerbraten vom Pferd**

*Rosinensauce, Kartoffelklöße mit Bröselbutter*

*Apfelmus mit Preiselbeeren*

**€ 17,90**

\*

**Atlantik-Seezungenfilets in Limettenbutter gebraten**

*mit geschmolzenen Kirschtomaten*

*Kräuterkartoffeln und jahreszeitlichem Salat*

**€ 27,90**

\*

**Ragout vom Eifeler-Weiderind**

*mit bunten Frühlingsgemüsen umlegt*

*sautierte Creme-Champignons und Serviettenknödel*

**€ 16,40**

\*

**Gebratene Kalbsleberscheiben**

*mit geschmorten Zwiebeln und Apfelringen*

*Balsamicojus, Kartoffelmousse*

*bunter Salat*

**€ 17,90**

\*

**Rinderfiletsteak**

*mit jahreszeitlichem Gemüse, sautierten Pilzen*

*Grilltomaten, Sauce Béarnaise*

*kleine gebratene Kartoffeln*

**€ 27,50**

**KALTE KÜCHE**

**Cocktail von Eismeershrimps**  
*mit Spargel, gehacktem Ei, Kirschtomaten  
in Joghurt-Schnittlauchcreme  
geröstetes Weißbrot*  
**€ 12,80**

\*

**Rose von Rauch-und Beizlachs**  
*auf Reibekuchen mit Dill-Senfsauce  
und Rübenkraut*  
**€ 13,40**

\*

**Bunte Blattsalate**  
*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
sautiertem Gemüse, Pilzen und gerösteten Weißbrotwürfeln  
in Passionsfrucht-Chilidressing*  
**€ 13,60**

\*

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
*mit Sauce Remoulade  
und Röstkartoffeln*  
**€ 16,30**

\*

**Angemachtes Rindertatar**  
*mit Cornichons  
Butter und Schwarzbrot*  
**€ 21,40**

\*

**Ziegenkäse im Speckmantel**  
*mit Rosmarin gebraten  
auf jahreszeitlichen Salaten  
Himbeer-Dressing*  
**€ 12,30**

**DESSERT**

***Mascarponecreme***

*mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Löffelbiskuit  
im Weckglas*

**€ 6,90**

\*

***Mousse von der Guanaja-Schokolade***

*mit Olivenöl, Salzmandelkaramell  
und Bergamottensorbet*

**€ 8,40**

\*

***Aprikosen-Mandeltarte***

*mit Himbeerkompott  
und Vanillecremeeis*

**€ 7,50**

\*

***Yuzu-Creme Brûlée***

*und Sauerrahm-Cashewkern-Cremeis  
in der Biskuit-Charlotte mit Fleur de Sel*

**€ 8,10**

\*

***Mango-Buttermilchparfait***

*mit Erdbeeren, Minze  
und Grand Marnier*

**€ 7,90**