

VORSPEISEN

Ziegenkäsetaler-Burger
*mit Kürbischutney und Feigensenf
auf Rucola-Kirschtomatensalat
gebratenen Shii-Takepilzen*

€ 14,80

*

Süß-sauer gebeiztes Lachsforellenfilet
*mit Mango-Chutney
Wasabicreme und Wildkräutersalat*

€ 14,60

*

Carpaccio vom kräutergebeiztem Rinderfilet
*mit Balsamico-Schalotten, Ratatouille
und Pecorino Prato Sardo*

€ 16,90

*

Spinatknödel mit Fontina
*auf Pilzragout
und Tomatenkompott*

€ 14,20

*

SUPPEN

Kürbissuppe
*mit Apfelkren
und Koriander-Walnußpesto*

€ 6,40

*

Geflügelkraftbrühe
*mit Perlhuhn-Crepesroulade
und feinem Gemüse*

€ 7,60

*

Tomaten-Fischsuppe
*geröstetes Baguette
mit Safranmayonnaise*

€ 8,10

*

FISCH

Gebratene Doradenfilets mit Chorizo-Chips
auf Paprika- Olivengemüse
mit Basilikumpesto und Polenta
€ 22,80

*

Variation von Bachsaibling und Zander
auf Rahmwirsing mit Riesengarnelen
Hummersauce und tournierten Kartoffeln
€ 25,60

*

FLEISCH

Eifeler Wildschweinrücken
mit Blutwurst gratiniert
Traubensauce, geschmortes Weinkraut
und Laugenbrezelknödel
€ 22,90

*

Rinderrückensteak
mit Monschauer Ur-Senf und Zwiebeln überbacken
auf Speck-Rahmbohnen
Quittensauce, Süßkartoffelstampf
€ 23,60

*

VEGETARISCH

Ziegenkäsestrudel
auf Rote-Bete-Risotto
mit gebackener Sellerie und Kräutersalat
€ 14,90

*

Gemüse-Curry mit Kokosmilch
Kaffierlimette und Basilikum
Erdnussreis
€ 12,40

*

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

*

Eifeler Hirschragout in Burgundersauce

mit sautierten Pilzen

hausgemachten Spätzle und Blaubeeren-Birnenragout

€ 17,40

*

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

€ 27,40

*

KALTE KÜCHE

Gebratene Griebenwurst
mit Zwiebelschmelz auf Reibekuchen
Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing
€ 11,60
*

Räuchermatjesfilet
auf Bohnen-Kartoffelmus
mit Speckdipp und geröstetem Roggenbrot
€ 12,90
*

Streifen von der Maispouardenbrust
auf jahreszeitlichen Blattsalaten
in Aprikosen-Chili-Dressing
Steinchampignons und gehobeltem Parmesan
€ 13,60
*

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

Angemachtes Rindertatar
mit Cornichons
Butter und warmem Körnerbaguette
€ 21,40
*

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

DESSERT

***Apfelwein-Zimtcreme
mit Haselnuss-Streusel
und Himbeermark***

€ 6,80
*

***Nougatmousse
mit Eierlikörschaum
und Grütze von Waldbeeren***

€ 7,50
*

***Süßer Kürbis-Mandeltarte
mit Pflaumenragout
und Moccacremeeis***

€ 7,60
*

***Yuzu-Creme Brûlée
und Sauerrahm-Cashewkern-Cremeeis
in der Biskuit-Charlotte mit Fleur de Sel***

€ 8,10
*

***Marmoriertes Pistazien-Sauerkirschparfait
mit pochierter Rieslingbirne
und Schokoladen-Mandarinensauce***

€ 7,90
*