

**VORSPEISEN**

**Büffelmozzarella-Salat**

mit geschmolzenen Kirschtomaten  
Rucola, Basilikum und Knoblauchcroutons  
in Zitronen-Pinienkern-Dressing

**€ 15,00**

\*

**Hausgebeizter Pfeffer-Wels**

mit eingelegtem Fenchel  
und Senfsaatcreme

**€ 16,00**

\*

**Carpaccio vom Rind und Kalb**

mit Blattpetersiliencreme  
und gehobeltem Parmesan

**€ 18,00**

\*

**SUPPEN**



**Passierte Suppe von gelber Paprika**

mit Avocadoschaum  
und Süßkartoffelchips

**€ 7,00**

\*

**Tomatensuppe**

mit Ingwer  
und Garnelen-Bisquit

**€ 7,50**

\*

**Perlhuhnnessenz**

mit Spargel-Crêpesroulade  
Möhren- und Sellerieperlen

**€ 8,00**

**FISCH**

**Kabeljaufilet unter der Senf-Zwiebelhaube**  
mit Rieslingsauce, sautiertem Frühlingslauch  
und Kartoffel-Grießgnocchi

**€ 23,00**

\*

**„Saltim Bocca“ vom Steinbuttfilet**  
mit Parmaschinken und Salbei gebraten  
auf Limetten-Safranrisotto  
Tomaten-Jus, gebratener Broccoli

**€ 28,00**

\*

**FLEISCH**

**Rosa gebratene Entenbrust**  
auf sautiertem Selleriekohl, Karotten und Kaiserschoten  
Rhabarber-Mangosauce, Pappardelle

**€ 22,00**

\*

**Gebratener Lammlachs**  
mit buntem Gartengemüse umlegt  
Boursinsauce, confierter Knoblauch  
Fingernudeln

**€ 27,00**

\*

**VEGAN / VEGETARISCH**



**Gemüse-Kokos-Curry**  
mit Kichererbsen, Blattspinat  
Shiitake - Koriandertaschen  
und Naturreis

**€ 15,00**

\*

**Schafskäse-Gemüsestrudel**  
auf sautierter Paprika  
mit Linsen-Dip und Pesto

**€ 14,00**

**SPEZIALITÄTEN DES HAUSES**

**Rauchmatjes auf rheinischem Schwarzbrot**  
mit roten Zwiebeln, Speckbohnen  
und Meerrettich-Schmand

**€ 12,00**

\*

**Original Rheinischer Sauerbraten vom Pferd**  
Rosinensauce, Kartoffelklöße mit Bröselbutter  
Apfelmus mit Preiselbeeren

**€ 18,00**

\*

**Gebratenes Zander-und Lachsforellenfilet**  
auf buntem Ofengemüse  
mit Tomaten-Zitronen-Salsa und Rosmarinkartoffeln

**€ 22,00**

\*

**Medaillons vom Eifeler Schweinefilet**  
auf Monschauer-Senfgemüse  
mit Ahrburgundersauce und Kartoffel-Käserösti

**€ 19,00**

\*

**Rinderfiletsteak**  
mit jahreszeitlichem Gemüse, sautierten Pilzen  
Grilltomate, Sauce Béarnaise  
kleine gebratene Kartoffeln

**€ 28,00**

**KALTE KÜCHE**

**Rose von Rauch-und Beizlachs**  
auf Reibekuchen mit Dill-Senfsauce  
und Rübenkraut

**€ 15,00**

\*

**Salate der Saison**  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
sautiertem Gemüse, Pilzen und gerösteten Weißbrotwürfeln  
in Maracuja-Chilidressing

**€ 14,00**

\*



**Salate der Saison**  
in Guavendressing  
mit Kichererbsenbällchen  
und gebratenen Shiitake

**€ 13,00**

\*

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Sauce Remoulade  
und Röstkartoffeln

**€ 17,00**

\*

**„Ziegenkäse-Burger“**  
Ziegenfrischkäse im Mini-Brioche  
mit Aprikosen-Ingwer-Chutney auf Rucola-Friséesalat  
Zwiebelmarmelade und Gurken-Chili-Relish

**€ 13,00**

**DESSERT**

**Mousse von der Guanaja-Schokolade**  
mit Olivenöl, Sesamkaramell  
und Ragout von exotischen Früchten

**€ 9,00**

\*

**Stachelbeer-Baiser-Tarte**

mit Orangensalat  
und Pistazien-Eiscreme

**€ 8,50**

\*

**Zitronengras-Creme Brûlée**

mit Passionsfruchtsorbet  
und Schokoladen-Nuss-Brownie

**€ 7,00**

\*

**Erdbeer-Mascarponeparfait**

mit Grand Marnier im Baumkuchenring

mit süßem Pesto  
und Mango-Limettenragout

**€ 9,00**