

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 Radicchio
auf Romanasalat in Gorgonzoladressing
mit Tomatenpesto und Knoblauchcroutons
€ 16,90
*

SUPPEN

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

Rinderkraftbrühe
mit Spinat-Grießnocke
Tafelspitz und Staudensellerie
€ 7,40
*

Hummercremesuppe
mit mariniertem Seeteufel
und Limettenschaum
€ 8,90
*

FISCH

Wolfsbarschfilet

*mit Schafskäse im Serranoschinkenmantel
auf Peperonata*

Artischockensauce 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, Paprika
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 Gemüse umlegt

sautierte Pfifferlinge 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

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

*

Jahreszeitliche Blattsalate
mit sautierten Pfifferlingen, gebratenen Rinderfiletstreifen
Speckkrusteln und Croutons
in Kräuter-Senfsaatdressing

€ 16,90

*

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade
und Röstkartoffeln

€ 16,30

*

Angemachtetes Rindertatar
mit Cornichons
Butter und Schwarzbrot

€ 21,40

*

Ziegenkäse im Speckmantel
mit Rosmarin gebraten
auf jahreszeitlichen Salaten
Himbeer-Dressing

€ 12,30

*

DESSERT

Mascarponecreme
mit Mango-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 Manier
€ 7,90
*