

Unsere Empfehlung

Rheinischer Sauerbraten vom Pferd
in Rosinen-Mandelsauce
mit Kartoffelklößen und Apfelkompott

€ 19,00

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

€ 28,00

Menü

Kartoffel-Lauchzwiebelsuppe
mit Knoblauchcroutons
und Majoran-Frischkäsenocke
(€ 7,50)

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Staudensellerie-Möhrengemüse
mit Monschauer-Senfsauce und Würfelkartoffeln
(€ 24,00)

oder

Gebratenes Lammnüsschen
auf Steckrüben mit Speck und Datteln
Salbei-Jus, Mandelkroketten
(€ 24,00)

Pflaumen-Kaffee-Crumble
mit Pistaziencreme
und hausgemachtem Kastanieneis
(€ 9,00)

€ 39,00

Vorspeisen

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

€ 15,00

Rote-Bete-Carpaccio
mit gebratener Entenleber
Quitten-Zwiebel-Chutney und Feldsalat

€ 16,00

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Blauschimmel-Polenta, Kräuter-Pesto
und geschmortem Radicchio

€ 18,00

Suppen

Sauerkrautrahmsuppe
mit gebackener Blutwurst-Ravioli
und Kerbelöl

€ 8,50

Perlhuhnssenz
mit Zwergorangen-Grießnocken
und Pastinaken

€ 9,00

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf karamellisiertem Blumenkohlpüree
Estragon-Senfsauce und Kartoffelplätzchen

€ 22,50

Gebratene Seeteufelmedaillons
mit einem Rosmarin-Garnelenspieß auf Spitzkohl
Sandornsauce und Kürbiskern-Gnocchi

€ 27,00

Fleisch

Geschmorte Kaninchenkeule mit Vanille
Chili-Bratapfel gefüllt mit Tomaten und Zwiebellauch
Fingernudeln

€ 24,00

Steak vom Eifeler Hirschrücken
auf Wirsing-Birnengemüse mit Speck
Wacholderbeersauce und hausgemachte Kartoffelkroketten

€ 28,00

Vegetarisch/Vegan

Kartoffelgulasch
mit Rote-Bete, Shii-Takepilzen
und Kürbiströsti

€ 15,00

Kalte Küche

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade, Röstkartoffeln
und buntem Salatbouquet

€ 19,00

Angemachtes Rindertatar
mit Cornichons
Butter und Schwarzbrot

€ 22,00

**Käseauswahl mit Portwein-Schalotten- Chutney, schwarzen Nüssen,
Orangensenf und Fruchtebrot**

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter
nach den aktuellen Käsesorten

€ 15,00

Dessert

Mascarponecreme
mit Apfelcoulis und Löffelbiscuit
im Weckglas

€ 7,50

Apfel-Birnenstrudel
mit Haselnüssen und Rosinen
und hausgemachtem Sauerrahmeis

€ 8,00

Gesalzenes Nougat-Macadamiaparfait
mit beschwipsten Aprikosen und Orange

€ 9,00

Süße Kürbis-Mandeltarte
mit Pflaumenragout und Moccacremeeis

€ 9,50