

HERBSTLICHE MENÜ VERSUCHUNG

MENÜ



Vorspeisenvariation (13)
-Eifeler Wildschinken mit Sellerie & Feige, Crème Brûlée vom Parmesan, Geflügelfrikadelle mit Preiselbeeren-
~~~

Herbstliches Suppenduett  
von Maronen- & Hokkaidokürbissüppchen  
Ochsenbäckchenpraline  
~~~

Filet vom Steinbutt
Sautierte Steckrüben, rote Beete & confierte Kartoffeln
oder

Medaillon vom Rinderfilet mit
Cognac-Pfeffer Sauce & Bearnaise
Prinzessbohnen & Kartoffelplätzchen
~~~

Nougat-Schokoladentörtchen  
Himbeerragout & Eis von schwarzen Johannisbeeren

€ 36,00 p/P als 3 Gang Menü  
-Suppe, Hauptgericht & Dessert-

€ 39,50 p/P als 3 Gang Menü  
-Vorspeisenvariation, Hauptgericht & Dessert-

€ 45,00 p/P als 4 Gang Menü

Creme Brûlée vom Parmesan (9,50)  
eingelegte Feigen & Rucola  
~~~

Herbstliches Suppenduett
von Maronen- & Hokkaidokürbissüppchen
Ziegenkäsepraline
~~~

Pochierte Landeier mit Sauce Hollandaise  
-in knuspriger Kräuterpanade gebacken-  
Senfpüree & Berner Rösti  
~~~

Nougat-Schokoladentörtchen
Himbeerragout & Eis von schwarzer Johannisbeere

€ 32,00 p/P als 3 Gang Menü
-Suppe, Hauptgericht & Dessert-

€ 34,00 p/P als 3 Gang Menü
-Vorspeise, Hauptgericht & Dessert-

€ 39,00 p/P als 4 Gang Menü

MENÜ ODER À LA CARTE – SIE HABEN DIE WAHL

Kombinieren Sie Ihr Wunschmenü mit einer Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht & Dessert und wir ermäßigen den addierten Gesamtpreis.

VORSPEISEN & SUPPEN

Salat von Flusskrebse & Räucherlachs
Avocado & Orange
€ 11,00

Weinbergschnecken nach Art des Hauses
in würziger Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette
€ 9,00

Eifeler Festtagssuppe
Wurzelgemüse, Eierstich & Markklößchen
€ 6,50

Herbstliches Suppenduett von Maronensüppchen & Hokkaidokürbissuppe
Ochsenbäckchenpraline
€ 6,50

HAUPTGERICHTE



Pochierte Landeier mit Sauce Hollandaise
-in knuspriger Kräuterpanade gebacken-
Senfpüree & Berner Rösti
€ 19,00

Filet vom Steinbutt
sautierte Steckrüben, rote Beete & confierte Kartoffeln
€ 25,00

Gebratener Wildlachs mit Sauce Hollandaise
junger Lauch, Senfpüree & Berner Rösti
€ 21,00

Rumpsteak mit Schalottensauce
gebratene Kräutersaitlinge, Pommes frites & kleiner Salat
€ 24,00

Medaillon vom Rinderfilet mit
Cognac-Pfeffer Sauce & Bearnaise
Prinzessbohnen & Kartoffelplätzchen
€ 26,00

-Aus heimischer Jagd-
Ragout vom Reh
Rosenkohl, Preiselbeerbirne & hausgemachte Knöpfe
€ 21,00

DESSERT

Warme Apfelklöße mit Vanillerahmeis
€ 8,00

Auswahl von hausgemachtem Eis & Sorbets mit Früchten der Saison & Baiser
€ 8,00

Dessertteller Torschänke
-4 Köstlichkeiten aus unserer Patisserie-
€ 9,00

Nougat-Schokoladentörtchen
Himbeerragout & Eis von schwarzen Johannisbeeren
€ 9,00