

Zum Aperitif empfehlen wir:



Cider Imperial – Apfelweinspezialität aus der Eifel verfeinert mit Weinbergspfirsich
Hergestellt aus den traditionellen Sorten Boskop, Eifeler Rambour,
Champagnerrenette, Luxemburger Renette und Luxemburger Triumph, Rheinischer
Bohnapfel und der Porzenapfel.

auf Eis serviert: 0,15 L € 7,50

MENÜ TORSCHÄNKE

Avocado-Limettenkuchen

Macadamia, herber Kakao & Salatspitzen

Hummersüppchen mit Cognac verfeinert
pochierte Lachsklößchen

Gebackenes Röllchen von der Scholle
mit Estragonschaum

sautierter Babyspinat & cremiges Risotto

oder

Gebratene Brust vom Eifeler Perlhuhn mit
Sherryrahmsauce

feiner Spitzkohl & Sesamkartoffeln

Kleine Dessertvariation

-aus Oma's Rezeptbuch-

€ 36,00 als Menü in 3 Gängen (mit Suppe)

€ 40,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 45,00 als Menü in 4 Gängen

MENÜ



Avocado-Limettenkuchen

Macadamia, herber Kakao & Salatspitzen

Geschäumtes Kerbelsüppchen
mit eingelegtem Ricotta

Hausgemachte Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt
Borettane Zwiebeln & Zitruscrunch

Kleine Dessertvariation

-aus Oma's Rezeptbuch-

€ 31,00 als Menü in 3 Gängen (mit Suppe)

€ 34,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 40,00 als Menü in 4 Gängen

TORSCHÄNKE

IHR WUNSCHMENÜ ODER À LA CARTE – SIE HABEN DIE WAHL

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

Vorspeise

Avocado-Limettenkuchen
Macadamia, herber Kakao & Salatspitzen

€ 10,00



Eifeler Rehpastete
Selleriecreme, Pistazien & sommerliches Salatbouquet

€ 11,00

Gebratene Riesengarnelen
mit Artischocken & schwarzem Knoblauch

€ 12,00

Geschäumtes Korbelsüppchen
mit einglegtem Ricotta

€ 6,50



Hummersüppchen mit Cognac verfeinert
pochierte Lachsklößchen

€ 6,50

Eifeler Festtagssuppe
Kraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich & Wurzelgemüse

€ 6,50

Hauptgerichte

Großer Frühlingsalat „Torschänke“ wahlweise
- mit gebratener Maishähnchenbrust & fruchtigem Curry-Dip
- mit gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegten Früchten

€ 16,50

- mit 5 gebratenen Riesengarnelen & Knoblauchbrot

€ 21,50

Boeuf „Stroganoff“
-kleines Rumpsteak & sautierte Streifen vom Rinderrücken-
in klassischer Sauce mit Gewürzgurke & Senf, rote Zwiebeln, dazu feine Bandnudeln & kleiner Salat

€ 26,00

Gebratene Brust vom Eifeler Perlhuhn mit Sherryrahmsauce
feiner Spitzkohl & Sesamkartoffeln

€ 23,00

Steak vom Eifeler Landschwein mit Sauerrahm & gebratenen Pfifferlingen
Kartoffeltarte mit Speck & kleiner Salat

€ 23,00

Gebackenes Röllchen von der Scholle mit Estragonschaum
sautierter Babyspinat & cremiges Risotto

€ 23,00

Hausgemachte Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt
Borettane Zwiebeln & Zitruscrunch

€ 17,50

