



HERBSTLICHE MENÜEMPFEHLUNG

Gebratene Riesengarnelen
Ratatouille-Tarte & Parmesan

Kürbiscremesüppchen
Rote Beeteschaum & Kürbiskernpraline

Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs
Weinbergsschneckensauce, Graupenrisotto & knackige Erbsen

oder

‘Duett aus heimischer Jagd’
Rosa gebratener Rehrücken & sanft geschmortes Ragout
Preiselbeer-Rotkohlgräwes, Buchenpilze & Steckrübencreme

Espresso-Schokoladen-Tiramisu
Brombeercoulis & Karamelleis

€ 39,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 44,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 50,00 als Menü in 4 Gängen

MENÜ



Tarte von Ratatouille
Gebackener Ziegenkäse & Rucola

Kürbiscremesüppchen
Rote Beeteschaum & gebackene Kürbiskernpraline

Reibekuchen von Blumenkohl & Eifler Kartoffel
umlegt mit herbstlichen Gemüsen & Sauce Hollandaise

Espresso-Schokoladen-Tiramisu
Brombeercoulis & Karamelleis

€ 33,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 36,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 42,00 als Menü in 4 Gängen

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.

VORSPEISEN

Tarte von Ratatouille
gebackener Ziegenkäse & Rucola
€ 10,00



Gebratene Riesengarnelen
Ratatouille-Tarte & Parmesan
€ 12,00

Variation von der Wachtelbrust
würzige Kürbiscreme & Trüffel
€ 12,00

Geschäumtes Maronensüppchen
kandierte Mandeln
€ 7,00



Kürbiscremesüppchen
Rote Beeteschaum & gebackene Kürbiskernpraline
€ 7,00



HAUPTGERICHTE

‘Duett aus heimischer Jagd’
Rosa gebratener Rehrücken & sanft geschmortes Ragout
Preiselbeer-Rotkohlgräwes, Buchenpilze & Steckrübencreme
€ 27,00

Geschmortes Kalbsbäckchen
karamellierter Kürbis, Serviettenknödel-Pilz-Lasagne & Kräuterrahm
€ 24,00

Tranche vom Entrecôte mit kräftiger Jus
Mini-Kartoffel-Cordon Bleu, gebackene Zwiebelringe & kleiner Salat
€ 27,00

Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs
Weinbergschneckensauce, Graupenrisotto & knackige Erbsen
€ 24,00

Reibekuchen von Blumenkohl & Eifler Kartoffel
umlegt mit herbstlichen Gemüsen & Sauce Hollandaise
€ 19,00



SALATE

- Großer Frühlingsalat „Torschänke“ wahlweise
- mit *gebratener Maishähnchenbrust & fruchtigem Curry-Dip*
oder
- mit *gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegten Früchten*
€ 17,50

TORSCHÄNKEN- & EVERGREENS

Carpaccio vom Rinderfilet
Salatbouquet & Parmesan
€ 11,50

Eifler Festtagssuppe
-Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markklößchen & Eierstich-
€ 7,00

‘Fish & Chips’
*Kabeljaufilet im Knuspermantel mit Trüffelremoulade
rustikale Pommes Frites & kleiner Gartensalat*
€ 23,00

Schweinerückensteak mit Ziegenfrischkäse überbacken
*Williams-Christbirne, Preiselbeeren, Walnusspesto & frittiertes Rucola
Röstikroketten & kleiner Gartensalat*
€ 23,00

Warme Apfelklöße
mit Zimtzucker & Vanilleeis
€ 9,50

TORSCHÄNKE

-
- € 37,00 als Evergreen-Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 40,00 als Evergreen-Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 46,00 als Evergreen-Menü in 4 Gängen

DESSERTAUSWAHL

Espresso-Schokoladen-Tiramisu

Brombeercoulis & Karamelleis

€ 10,50

Hausgemachtes Eis & Sprbet

Eingelegte Früchte der Saison & Mandelkrokant

€ 9,50

Warme Apfelklöße

mit Zimtzucker & Vanilleeis

€ 9,50

Gefüllter Mascarponecrêpes

Holunderbeeren & Nougatparfait

€ 10,00

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Zum Dessert oder danach empfehlen wir von der

Brennerei

Thiel

Haselnuss Spirituose

€ 5,50 0,02 L

Schlehenbrand

€ 8,00 0,02 L

Eifler Kräuter

€ 4,00 0,02 L



DAUNER
KAFFEERÖSTEREI

Kaffeelikör auf Eis

€ 4,00 0,02