

MENÜEMPFEHLUNG

feines vom geräucherten Saibling
gelbe & rote Beeten, frischer Meerrettich & Feldsalat

geschäumtes Karotten-Ingwersüppchen
Kokos & Chiliöl

Filet vom Skrei mit Monschauer Senfsauce
pfeffriger Meeresspargel & Kartoffelstampf

oder

Gratiniertes Kalbssteak mit geräucherter Kräuter-Schinkenhaube
Spitzkohl & Petersilienwurzelgratin

Törtchen von Orangen & Mango
leichte Frischkäsecreme & Pistazien

€ 39,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 42,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 50,00 als Menü in 4 Gängen

MENÜ



Strudel von Austernpilzen mit Kräutercreme
schwarzer Knoblauch & Feldsalat

geschäumtes Karotten-Ingwersüppchen
Kokos & Chiliöl

Winterliche Paella im Pfännchen serviert
bunte Tomätchen, Pinenkerne & Safran

Törtchen von Orangen & Mango
leichte Frischkäsecreme & Pistazien

€ 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

Strudel von Austernpilzen mit Kräutercreme
schwarzer Knoblauch & Feldsalat

€ 10,00



feines vom geräucherten Saibling
gelbe & rote Beeten, frischer Meerrettich & Feldsalat

€ 13,00

Variation vom Eifeler Roastbeef
*-Röllchen, Salat & gebacken-
Scharfe Mayonnaise & rote Zwiebelmarmelade*

€ 13,00

geschäumtes Karotten-Ingwersüppchen
Kokos & Chiliöl

€ 7,00



mildes Knoblauchrahmsüppchen
mit Brioche

€ 7,00

HAUPTGERICHTE

Filet vom Skrei mit Monschauer Senfsauce
pfeffriger Meeresspargel & Kartoffelstampf

€ 25,00

Brust vom Eifeler Prachthahn
Karottenpürrée, Schwarzwurzelsauté & Kartoffel-Lauchplätzchen

€ 24,00

Gratiniertes Kalbssteak mit geräucherter Kräuter-Schinkenhaube
Spitzkohl & Petersilienwurzelgratin

€ 27,00

Duett vom heimischen Rotwild
*-kleines Schnitzel & kräftiges Ragout-
Apfelrotkraut & Kartoffel-Kürbispüree*

€ 27,00

Winterliche Paella im Pfännchen serviert
bunte Tomätchen, Pinenkerne & Safran

€ 19,00



SALATE

- Großer Herbstsalat „Torschänke“ wahlweise
- mit *gebratener Maishähnchenbrust & fruchtigem Curry-Dip*
oder
- mit *gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegten Früchten*
€ 16,50

TORSCHÄNKEN- EVERGREENS

Knackiger Feldsalat in Kartoffeldressing
knuspriger Speck & Croûtons
€ 9,00

...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
€ 39,00 als Evergreen-Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 45,00 als Evergreen-Menü in 4 Gängen

DESSERTAUSWAHL

Hausgemachtes Eis & Sorbet
eingelegte Früchte der Saison & Mandelkrokant
€ 9,50

Warme Apfelklöße
mit Zimtzucker & Vanilleeis
€ 9,50

Dessertteller Torschänke
-4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie-
€ 10,00

Törtchen von Orangen & Mango
leichte Frischkäsecreme & Pistazien
€ 10,50

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

TORSCHÄNKE