

## MENÜEMPFEHLUNG

Marinierter Thunfisch

*Wassermelone*

*Wakamesalat*

*Sesam*

\*\*\*

Geschäumtes Spargelsüppchen

*Nussbutter*

*Schnittlauch*

\*\*\*

Rotbarschfilet auf der Haut gebraten

*Zuckerschoten*

*weißer Spargel*

*Kräuterrisotto*

oder

Duett vom heimischen Reh

*-rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout-*

*Buchenpilze*

*Preiselbeere*

*Petersilienschmarren*

\*\*\*

Feines von Eiskaffee & Schokolade

*ingelegte Aprikosen*

*Sabayon*

€ 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

## MENÜEMPFEHLUNG



Variation von heimischen Waldpilzen

*-Süppchen, Sülze & marinierte Pilze-*

*weiße Zwiebelmarmelade*

*Lauchöl*

\*\*\*

Sommerliche Minestrone

*Basilikumschaum*

\*\*\*

Gebackene Kartoffelroulade

*würzige Mozzarellacreme*

*Babyspinat*

*Wildkräuter*

\*\*\*

Feines von Eiskaffee & Schokolade

*ingelegte Aprikosen*

*Amarettini*

€ 37,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 41,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 48,00 als Menü in 4 Gängen

## VORSPEISE & SUPPE

Variation von heimischen Waldpilzen

*-Süppchen, Sülze & marinierte Pilze-*

*weiße Zwiebelmarmelade*

*Lauchöl*

**€ 12,00**

---

Marinierter Thunfisch

*Wassermelone*

*Wakamesalat*

*Sesam*

**€ 14,00**

---

Carpaccio vom Weiderind

*Parmesanmousse*

*Rucola Salat*

**€ 13,00**

---

3 gebratene Riesengarnelen

*Knoblauch-Spaghettini*

*Parmesan*

**€ 13,00**

---

Kräftiges Wildrahmsüppchen

*allerlei Einlage*

**€ 7,50**

---

Spargelrahmsüppchen

*Nussbutter*

**€ 7,50**



---

Sommerliche Minestrone

*Basilikumschaum*

**€ 7,50**



---

Eifler Festtagsuppe mit Markklößchen

*Wurzelgemüse*

*Eierstich*

**€ 7,50**

## GROßER SALAT

Großer Sommersalat mit marinierter Rohkost

-wahlweise mit-

*gebratener Maishähnchenbrust & fruchtiger Curry-Dip*

oder

*gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegte Früchte*

**€ 17,50**

## HAUPTGERICHT

### Gebackene Kartoffelroulade

*würzige Mozzarellacreme*

*Babyspinat*

*Wildkräuter*

**€ 20,00**



### `Fish & Chips' - Kabeljaufilet im Knuspermantel

*rustikale Pommes Frites*

*Trüffelremoulade*

*kleiner Gartensalat*

**€ 24,00**

### Rotbarschfilet auf der Haut gebraten \*

*Zuckerschoten*

*weißer Spargel*

*Kräuterrisotto*

**€ 27,00**

### Duett vom Eifeler Glücksschwein

*-Filet im Speckmantel & geschmortes Bäckchen-*

*feiner Spitzkohl*

*Kartoffelkuchen*

**€ 24,00**

### Rosa gebratenes Kalbskotelette \*

*Frühllauch*

*gebackene Kartoffelecken*

*Sauce Bearnaise*

**€ 28,00**

### Duett vom heimischen Reh \*

*-rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout-*

*Buchenpilze*

*Preiselbeere*

*Petersilienschmarren*

**€ 28,00**

### Dry Aged Entrecôte \*

*Prinzessbohnen*

*Kartoffelplätzchen*

*Schalottensauce*

**€ 29,50**

€ 37,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe

€ 41,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 47,00 als Wunschmenü in 4 Gängen

€ 4,00 je \*

## DESSERT

Hausgemachtes Eis & Sorbet

*ingelegte Früchte*

*Mandelkrokant*

**€ 9,50**

---

Warme Apfelklöße

*Zimtzucker*

*Vanillerahmeis*

**€ 9,50**

---

Feines von Eiskaffee & Schokolade

*ingelegte Aprikosen*

*Amarettini*

**€ 10,50**

---

Dessertteller Torschänke

*4 Köstlichkeiten aus unserer Patisserie*

**€ 10,50**

## DIGESTIV

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

*... und noch viele Weitere*