

MENÜEMPFEHLUNG

Crepinette vom heimischen Rehrücken

Selleriecreme

Portwein

Mausohr

Pfifferlingssüppchen

Croutons

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten

Couscous

Tomatenragout

Tempuragemüse

oder

Rumpsteak aus der Eifel

pikantes Grillgemüse

'Backkartoffel'

Thymianjus

Buttermilch-Zitronentarte

Erdbeeren & deren Sorbet

€ 42,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 46,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 52,00 als Menü in 4 Gängen

MENÜEMPFEHLUNG



Gefüllte Auberginenröllchen

Parmesanmuffin

Rosmarinpesto

Pfifferlingssüppchen

Croutons

Hausgemachte Ravioli

pikantes Grillgemüse

Apfel-Salbeipesto

Buttermilch-Zitronentarte

Erdbeeren & deren Sorbet

€ 39,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 43,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 49,00 als Menü in 4 Gängen

VORSPEISE & SUPPE

Gefüllte Auberginenröllchen

Parmesanmuffin

Rosmarinpesto

€ 13,00

Crepinette vom heimischen Rehrücken

Selleriecreme

Portwein

Mausohr

€ 14,50

Tatar von der geräucherten Forelle

Kartoffelrösti

Meerrettich & Apfel

€ 14,50

Pfifferlingssüppchen

Croutons

€ 8,00



Geflügelssuppe

Pistazienklößchen

€ 8,00

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

€ 18,50

HAUPTGERICHT



Hausgemachte Ravioli

pikantes Grillgemüse

Apfel-Salbeipesto

€ 20,00

—

`Fish & Chips' - Kabeljaufilet im Knuspermantel

rustikale Pommes Frites

Trüffelremoulade

kleiner Gartensalat

€ 25,00

—

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten *

Couscous

Tomatenragout

Tempuragemüse

€ 28,00

—

Rückensteak vom Eifeler Glücksschwein

Kruste & Ragout vom Pfifferling

gebackene Kartoffelschnecken

kleiner Gartensalat

€ 25,00

—

Cordon Bleu (vom Kalbsrücken) *

Gurken-Radieschenkompott

lauwarmer Kartoffelsalat

€ 28,00

—

Rumpsteak aus der Eifel *

pikantes Grillgemüse

`Backkartoffel'

Thymianjus

€ 30,00

—

Rücken & Keule vom Eifeler Kaninchen *

Steinpilzsauce

junges Gemüse

Semmelschnitte

€ 28,00

€ 39,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe

€ 43,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 49,00 als Wunschmenü in 4 Gängen

€ 3,00 je *

DESSERT

Hausgemachtes Eis & Sorbet
ingelegte Früchte
Mandelkrokant
€ 9,50

Warme Apfelklöße
Zimtzucker
Vanillerahmeis
€ 9,50

Buttermilch-Zitronentarte
Erdbeeren & deren Sorbet
€ 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