

MENÜEMPFEHLUNG

Lachscanneloni
geräuchertes Tatar
Koriander
Limonenvinaigrette

Schaumsüppchen von weißen Bohnen
Chorizo
Paprikaöl

Filet von der bretonischen Rotbarbe
Steinbuttbackchen & Garnele
junger Spinat
Karotten-Kartoffelstampf

oder

Rumpsteak mit gebratenen Steinpilzen
rote Zwiebel
Kartoffel-Käsebällchen
Portweinjus

Feines von dunkler Schokolade & Marshmallow
Mirabellen
Frischkäse

€ 44,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 49,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 55,00 als Menü in 4 Gängen

MENÜEMPFEHLUNG



Törtchen von Kürbis & Zucchini
steirisches Kernöl
ingelegte Äpfel
Ingwer

Steinpilzcremesüppchen
Thymiancroûtons

Gebackene Süßkartoffeltaschen
Frühllauch
mediterranes Gemüse

Feines von dunkler Schokolade & Marshmallow
Mirabellen
Frischkäse

€ 39,50 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 44,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 49,50 als Menü in 4 Gängen

VORSPEISE & SUPPE

Törtchen von Kürbis & Zucchini

steirisches Kernöl

eingelegte Äpfel

Ingwer

€ 14,00



Lachscanneloni

feräuchertes Tatar

Koriander

Limonenvinaigrette

€ 15,00

Gefülltes Carpaccio vom Eifeler Weiderind

Parmesan

Rucola

Portweinreduktion

€ 14,50

Steinpilzcremesüppchen

Thymiancroûtons

€ 8,00



Schaumsüppchen von weißen Bohnen

Chorizo

Paprikaöl

€ 8,00

Eifler Festtagssuppe mit Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

€ 8,00

GROßER SALAT

Großer Sommersalat mit marinierter Rohkost

-wahlweise mit-

gebratener Maishähnchenbrust & fruchtiger Curry-Dip

oder

gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegte Früchte

€ 19,50

HAUPTGERICHT

Gebackene Süßkartoffeltaschen

Frühllauch

mediterranes Gemüse

€ 21,00



‘Fish & Chips‘ - Fischfilet im Knuspermantel

-Fang des Tages-

Trüffelremoulade

rustikale Pommes Frites & kleiner Gartensalat

€ 26,00

Filet vom bretonischen Rotbarbe *

Steinbuttbackchen & Garnele

junger Spinat

Karotten-Kartoffelstampf

€ 30,00

Schweinerückensteak überbacken mit

Ziegenfrischkäse, Williams-Birne & Preiselbeeren

Walnusspesto

frittierter Rucola

Röstikroketten & kleiner Gartensalat

€ 26,00

Sanft geschmorte Ochsenbackchen *

Steckrübenragout

frische Kräuter

Karotten-Kartoffelstampf

€ 30,00

Rumpsteak mit gebratenen Steinpilzen *

rote Zwiebel

Kartoffel-Käsebällchen

Portweinjus

€ 30,00

Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente

Thaispargel

Cranberrys

cremige Polenta

€ 27,00

€ 39,50 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe

€ 44,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 49,50 als Wunschmenü in 4 Gängen

€ 4,00 je *

DESSERT

Hausgemachtes Eis & Sorbet

ingelegte Früchte

Mandelkrokant

€ 10,50

—

Warme Apfelklöße

Zimtzucker

Vanillerahmeis

€ 9,50

—

Feines von dunkler Schokolade & Marshmallow

Mirabellen

Frischkäse

€ 10,50

DIGESTIV

Zum Dessert oder danach empfehlen wir von der

Brennerei

Thiel

Haselnuss Spirituose

€ 6,00 0,02 L

—

Schlehenbrand

€ 8,00 0,02 L

—

Eifler Kräuter

€ 5,00 0,02 L

... und noch viele Weitere