

MENÜEMPFEHLUNG

Mousse & Tatar vom Schwarzen Heilbutt

Zweierlei Beete

Dill-Öl

Himbeervinaigrette

Schaumsüppchen von Steckrüben

Nordseekrabben

Crème fraîche

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Calamaretti

Senfkohl & rote Paprika

lockerer Couscous

*** / oder

Gratiniertes Rumpsteak von der Eifler Färse

Büffelmozzarella

geschmortes Wurzelgemüse

Kartoffelplätzchen

Thymianbuttersauce

Mille Feuille von Schokoladencrêpes

Mascarpone

marinierter Rhabarber

€ 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 (Hauptgang zur Wahl)

€ 65,00 als Menü in 5 Gängen

MENÜEMPFEHLUNG



Linsenterrine

schwarzer Sesam

Tomatensalsa

hausgemachtes Hummus

Bärlauchrahmsüppchen

ingelegter Ricotta

Gefüllte Piccata vom Spitzkohl

weißer Cheddar

gebratene Austernpilze

Wildkräuter

Mille Feuille von Schokoladencrêpes

Mascarpone

marinierter Rhabarber

€ 39,50 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 44,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 50,50 als Menü in 4 Gängen

VORSPEISE & SUPPE

Linsenterrine
schwarzer Sesam
Tomatensalsa
hausgemachtes Hummus
€ 14,00



Mousse & Tatar vom Schwarzen Heilbutt
Zweierlei Beete
Dill-Öl
Himbeervinaigrette
€ 15,50

Carpaccio vom Eifler Rinderfilet
Preiselbeeren
eingelegte Wald – und Wiesenpilze
Rucola
€ 15,50

Gratinierte Schnecken „Straßbourger Art“
Bärlauchbutter
Baguette
€ 13,50

Bärlauchrahmsüppchen
eingelegter Ricotta
€ 8,00



Schaumsüppchen von Steckrüben
Nordseekrabben
Crème fraiche
€ 9,00

Eifler Festtagsuppe mit Markklößchen
Wurzelgemüse
Eierstich
€ 8,00

GROßER SALAT

Großer bunter Salat mit marinierter Rohkost
-wahlweise mit-
gebratener Maishähnchenbrust & fruchtiger Curry-Dip

oder
gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegte Früchte
€ 19,50

HAUPTGERICHT

Gefüllte Piccata vom Spitzkohl

weißer Cheddar

gebratene Austernpilze

Wildkräuter

€ 23,00



Filet vom Skrei mit Kartoffelröstihaube

-Fangfrischer Winterkabljau-

Frühllauch & Sauté von Roter Beete

Meerrettichschaum

€ 27,00

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet *

Calamaretti

Senfkohl & rote Paprika

lockerer Couscous

€ 30,00

Schweinerückensteak überbacken mit

Ziegenfrischkäse, Williams-Birne & Preiselbeeren

Walnusspesto

frittierter Rucola

Röstikroketten & kleiner Gartensalat

€ 26,00

Duett vom Eifler Milchlamm *

-geschmorte Schulter & rosa gebratener Rücken-

Dicke Bohnen mit getrockneten Tomaten

Rosmaringnocchi

€ 31,00

Gratiniertes Rumpsteak von der Eifler Färse *

Büffelmozzarella

geschmortes Wurzelgemüse

Kartoffelplätzchen

Thymianbuttersauce

€ 31,00

Roulade vom Eifler Bio-Ochsen *

Dörripflaumen-Speckfüllung

Geschwenkter Wirsing

Kartoffelpürée

€ 30,00

WUNSCHMENÜ

€ 39,50 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe

€ 44,50 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 50,50 als Wunschmenü in 4 Gängen

€ 4,50 je *

DESSERT

Hausgemachtes Eis & Sorbet

ingelegte Früchte

Mandelkrokant

€ 10,50

—

Warme Apfelklöße

Zimtzucker

Vanillerahmeis

€ 10,50

—

Mille Feuille von Schokoladencrêpes

Mascarpone

marinierter Rhabarber

€ 11,50

—

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Kirschsorbet

€ 11,50

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