

## MENÜEMPFEHLUNG

Ceviche von der Dorade Royal  
*Cantaloup-Melone, Limette & Chili*  
*Korianderöl*

\*\*\*

Zwiebelrahmsüppchen  
*Croûtons & Granny Smith*

\*\*\*

Filet vom Seehecht mit Chorizo-Crumble  
*Zweierlei Erbsen, Butterkartoffeln*  
*Rieslingschaum*

\*\*\* / oder

Rosa gebratener Rehrücken aus der Eifel  
*Feines Ragout von der Keule*  
*Selleriepürée*  
*Cassissauce*

\*\*\*

Schokoladen-Roulade  
*Dulce de Leche & Erdnuss*  
*Himbeersorbet*

€ 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)

€ 66,00 als Menü in 5 Gängen

## MENÜEMPFEHLUNG VEG....

Wilkräutersalat vom Keltenhof  
*Parmesan-Cupcake & Melone*

oder

Gefüllter Filoteig  
*Relish von der Bauerngurke*  
*Ochsenherztomate & Basilikumdip*

\*\*\*

Staudenselleriesüppchen  
*Curry & Honig*

\*\*\*

Gebackene Auberginenröllchen  
*Mandelmilch-Mozzarella*  
*Frühllauch & Süßkartoffel*

\*\*\* / oder

Rheinländer Stangenspargel  
*Kartoffel-Pfannkuchenmantel*  
*Sauce Hollandaise & Gartenkräuter*

\*\*\*

(H)eiskalt & Knusprig  
*Hausgemachtes, veganes Vanilleeis*  
*Heiß ausgebacken*  
*Mandeln & Erdbeercoulis*

€ 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

€ 60,00 als Menü in 5 Gängen



## VORSPEISE & SUPPE

Wilkräutersalat vom Keltenhof  
*Parmesan-Cupcake & Melone*



€ 14,50

Gefüllter Filoteig

*Relish von der Bauerngurke  
Ochsenherztomate & Basilikumdip*



€ 14,50

Ceviche von der Dorade Royal

*Cantaloup-Melone, Limette & Chili  
Korianderöl*

€ 15,50

Gefülltes Carpaccio vom Eifler Weiderind

*Burrata Fresca  
Wildkräuter vom Keltenhof  
Portweinreduktion*

€ 15,50

Zwiebelrahmsüppchen

*Croûtons & Granny Smith*

€ 8,00



Staudenselleriesüppchen

*Curry & Honig*

€ 8,00



Eifler Festtagssuppe 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

Rheinländer Stangenspargel  
*Kartoffel-Pfannkuchenmantel*  
*Sauce Hollandaise & Gartenkräuter*  
**€ 23,00**



Gebackene Auberginenröllchen  
*Mandelmilch-Mozzarella*  
*Frühllauch & Süßkartoffel*  
**€ 23,00**



‘Fish & Chips’ - Fischfilet im Knuspermantel  
*-Fang des Tages-*  
*Trüffelremoulade*  
*rustikale Pommes Frites & kleiner Gartensalat*  
**€ 26,00**

Filet vom Seehecht mit Chorizo-Crumble \*  
*Zweierlei Erbsen, Butterkartoffeln*  
*Rieslingschaum*  
**€ 29,50**

Schweinerückensteak überbacken mit  
Ziegenfrischkäse, Williams-Birne & Preiselbeeren  
*Walnusspesto*  
*frittierter Rucola*  
*Röstikroketten & kleiner Gartensalat*  
**€ 26,00**

Medaillon vom Rinderfilet „Gut Godenhaus“ \*  
*Bohnenbündchen im Speckmantel, Kartoffelrösti*  
*Sauce Bearnaise*  
**€ 32,00**

Rosa gebratener Rehrücken aus der Eifel \*  
*Feines Ragout von der Keule*  
*Selleriepürée*  
*Cassissauce*  
**€ 32,00**

Coq au vin vom Kikok-Hühnchen  
*Waldpilze*  
*Geschmortes Wurzelgemüse*  
*Gefüllte Gnocchis*  
**€ 28,00**

## 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

*eingelegte Früchte*

*Mandelkrokant*

**€ 10,50**

—

### Warme Apfelklöße

*Zimtzucker*

*Vanillerahmeis*

**€ 10,50**

—

### Schokoladen-Roulade

*Dulce de Leche & Erdnuss*

*Himbeersorbet*

**€ 11,50**

—

### (H)eiskalt & Knusprig

*Hausgemachtes, veganes Vanilleeis*

*Heiß ausgebacken*

*Mandeln & Erdbeercoulis*

**€ 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

€ 5,50                      0,02 L

*... und noch viele Weitere*