

## Zum Aperitif empfehlen wir

LIMONCELLO SPRITZ  
Fruchtiger Limoncellolikör  
Riesling Sekt  
Soda  
Minze  
**€ 7,80**

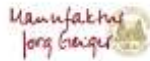


BILLGIN – Gin aus der Eifel  
mit Thomas Henry Tonic  
**4 CL € 11,50**



BEBADO – Bieraperitif  
mit BILLGIN, Holunderblüte & Limette  
**0,33 L € 5,50**

PRISECCO  
von Natur aus alkoholfrei  
-Sorte der Saison-  
**0,1 L € 7,50**



MARTINI FIERO & TONIC  
*Blutorangen infused*  
*Martini-Vermouth & Indian Tonic Water*  
**0,15 € 7,50**



## Vorspeisen & Suppen

DREIERLEI VON DER STRAUCHTOMATE  
*Basilikum*  
*Pumpnickel*  
**€ 14,50**



GESCHÄUMTES ARTISCHOCKENSÜPPCHEN  
*Birne*  
*Walnuss*  
**€ 8,50**



HAUSGEBEIZTES FILET  
VOM WEIßEN HEILBUTT  
*Zitronencreme*  
*Zucchini & Quinoa*  
**€ 15,50**

PIFFERLINGSCREMESÜPPCHEN  
*alter Sherry*  
*Thymiancroûtons*  
**€ 8,50**



SCHNECKEN STRAßBURGER ART  
*mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken*  
*Baguette*  
**€ 14,50**

KALTSCHALE VON DER BAUERNGURKE  
*Wassermelone*  
*Kokos*  
**€ 10,50**



EIFLER FESTTAGSSUPPE  
*Markklößchen*  
*Wurzelgemüse*  
*Eierstich*  
**€ 8,50**



## Salate

SALATELLER TORSCHÄNKE  
mit marinierter Rohkost  
*gebratene Maishähnchenbrust*  
*fruchtiger Curry-Dip*  
**€ 20,50**

SALATELLER TORSCHÄNKE  
mit marinierter Rohkost  
*gratinierter Ziegenfrischkäse*  
*ingelegte Früchte*  
**€ 20,50**

# Hauptgerichte

## GRATINIERTER KARTOFFELSCHNECKEN

mit cremigem Lauchragout  
eingelegte Pfefferlinge  
Parmesan

€ 23,00



## GESCHMORTE MINIPAPRIKA

mit Wurzelgemüsen aus dem Garten gefüllt  
cremigtes Risotto  
Kräuteröl

€ 23,00



## `FISH & CHIPS'- Fang des Tages

Knusprig paniert & gebacken  
Trüffelremoulade  
rustikale Pommes Frites  
kleiner Gartensalat

€ 26,00



## ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN \*

bunte Gemüsespaghettini  
Steinpilzrisotto  
Petersilienöl

€ 31,00

## ROSA GEBRATENE BRUST VON DER BARBARIE-ENTE \*

grüner Spargel  
Süßkartoffelgratin  
Senfvinaigrette

€ 31,00

## MEDAILLON VOM RINDERFILET \*

Kohlrabisauté  
Kartoffeltürmchen  
Trüffelsauce

€ 33,00

## -AUS UNSEREM STEINOFEN- GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN \*

Wald- & Wiesenpilze  
Selleriepüree  
Röstzwiebeln  
kleiner Gartensalat

€ 31,00

## RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-Nach Art des Hauses-  
Birne & Preiselbeeren  
überbacken mit Ziegenfrischkäse  
dazu Walnusspesto & frittiertes Rucola  
Röstikroketten & kleiner Gartensalat

€ 26,00



# Dessert

## HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

eingelegte Früchte  
Mandelkrokant

€ 10,50

## WARME APFELKLÖBE

Zimtzucker  
Vanillerahmeis

€ 10,50



## ZWEIERLEI PANNA COTTA

-Vanille & Flugmango-  
kandierte Mandeln  
Ingwer

€ 11,50



## WEIßES MOKKATÖRTCHEN

dreierlei Beeren & Cassissorbet  
Schokoladenbrownie

€ 11,50

# Menü

-kombinieren Sie Ihr eigenes 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 \*