

Zum Aperitif empfehlen wir

RIESLING SEKT BRUT
Manufaktur Reuscher-Haart
Mario Schwang, Piesport/Mosel
€ 7,80

BILGIN – 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 der Manufaktur Jörg Geiger
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



Vor Speisen & Suppen

MOUSSE VON ZIEGENFRISCHKÄSE
Rote Beete
Meerrettich
grüner Apfel
€ 15,50



EIFLER FESTTAGSSUPPE
Markklößchen
Wurzelgemüse
Eierstich
€ 8,50



PIKANTE TARTE VOM MUSKATKÜRBIS
gepickeltes Gemüse
Orangen & Pistazien
€ 14,50



GESCHÄUMTES SÜPPCHEN VON TOPINAMBUR
Veganer Sauerrahm
Haselnusskrapfen
€ 8,50



Dazu empfehlen wir:
geräucherte Gänsebrusttranchen aus der Eifel
€ 4,50

HUMMERSÜPPCHEN
gegrillte Sankt-Jakobsmuschel
€ 9,50

DUETT VOM GERÄUCHERTEN STÖR
-gebackene Praline & Tatar-
Blumenkohlcreme
geröstete Pinienkerne
€ 16,50

WEINBERGSSCHNECKEN STRAßBOURGER ART
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken
Baguette
€ 14,50



Salate

SALATTELLER TORSCHÄNKE
Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost
gebratene Maishähnchenbrust
fruchtiger Curry-Dip
€ 21,00

SALATTELLER TORSCHÄNKE
Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost
gratinierter Ziegenfrischkäse
ingelegte Früchte
€ 21,00

Hauptgerichte

GEFÜLLTE RICOTTA-RAVIOLI

flüssiges Eigelb

Shi-Take Pilze

Perlzwiebel & Spinatsalat

€ 24,00



ZUCCHINI-HAFERFLOCKEN-KNÖDEL



Vegane Aioli

Tomatensugo

Basilikum

€ 24,00

`FISH & CHIPS'- Fang des Tages

Knusprig paniert & gebacken

Trüffelremoulade

rustikale Pommes Frites

kleiner Gartensalat

€ 27,00



MEDAILLONS VOM SEETEUFEL *

Parmesanhaube

Grünkohl

Karotten-Kartoffelstampf

€ 32,00

ZWEIERLEI VON DER BAUERNENTE *

-Rosa gebratene Brust & geschmorte Keule-

Preiselbeer-Rotkraut

glasierte Maronen

Kartoffelknödel

€ 32,00

EIFLER KALBSRÜCKENSTEAK MIT SPECKKRUSTE *

Sauce Bearnaise & Portweinjus

Kartoffel-Wirsingstrudel

€ 32,00

TRANCHEN VON

ROSA GEBRATENER HIRSCHHÜFTE *

Steckrübencreme

Rosenkohl

Rosmarinsauce

€ 32,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-NACH ART DES HAUSES-

pochierte Birne & Preiselbeeren

überbacken mit Ziegenfrischkäse

Parmesan, Walnusspesto & frittierter Rucola

Röstikroketten & kleiner Gartensalat

€ 27,00



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

ingelegte Früchte

Mandelkrokant

€ 11,00

WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker

Vanillerahmeis

€ 11,00



TONKABOHNEN-GRIESFLAMMERIE

marinierte Kirschen

Nougat-Schokoladeneis

€ 12,00



TOFFEE-BANANEN-PIE

Salzkaramellcreme

Mascarpone

Cassisorbet

€ 12,00

Menü

-KOMBINIEREN SIE IHR WUNSCHMENÜ -

€ 42,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe

€ 48,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 55,00 als Wunschmenü in 4 Gängen

€ 5,00 je *