

Zum Aperitif empfehlen wir

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

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

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

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

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



Vor Speisen & Suppen

CARPACCIO & SCHINKEN
VOM EIFLER REH
Waldpilzvinaigrette
Sellerie
Walnuss
€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE
Markklößchen
Wurzelgemüse
Eierstich
€ 9,50



PIKANTER BLÄTTERTEIGMUFFIN
Tomatenrelish
Vegane Aioli
Feldsalat
€ 16,00



SÜßKARTOFFEL-LIMETTENSÜPPCHEN
Kichererbsen
€ 9,50



DREIERLEI VOM KÜRBIS
Burratine mit Kürbis-Dillvinaigrette
Tatar vom Kürbis
Kürbishummus
€ 16,00



GESCHÄUMTES BÄRLAUCHSÜPPCHEN
Ricottaklößchen
€ 9,50

BLACK TIGER GARNELENSAUTÉ
Bärlauchpesto
Tomberries
Baguette
€ 18,00



Salate

SALATTELLER TORSCHÄNKE
Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost
gebratene Maishähnchenbrust
fruchtiger Curry-Dip
€ 23,50

SALATTELLER TORSCHÄNKE
Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost
gratinierter Ziegenfrischkäse
ingelegte Früchte
€ 23,50

Hauptgerichte

KNUSPRIGE MEDAILLONS VON BLUMENKOHL & BROCCOLI

Sauce Bearnaise
Kartoffelmousseline
kleiner Gartensalat
€ 25,50



HERZHAFTE KRAUTWICKEL

Kapernvelouté
Kidneybohnen
Schupfnudeln
€ 25,50



'FISH & CHIPS'- Fang des Tages Knusprig paniert & gebacken

Trüffelremoulade
rustikale Pommes Frites
kleiner Gartensalat
€ 29,50



FILET VOM ZANDER MIT ZITRONENSAUCE *

Belugalinsen
Chorizo
Liebstöckl-Kartoffelmousseline
€ 34,00

GEFÜLLTE BRUST VOM EIFLER PRACHTHAHN *

Babyspinat
Pinienkerne
würziger Couscous
€ 33,00

EIFLER RUMPSTEAK MIT THYMIANKRUSTE *

Perlzwiebeln
Frühlingsgemüse
Kartoffeltaler
Barolo-Essigsauce
€ 35,00

GESCHMORTE KALBSHAXE „OSSO BUCO“ *

Leichte Kümmeljus
Wirsing
Pastinakencreme
€ 33,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-NACH ART DES HAUSES-
pochierte Birne & Preiselbeeren
überbacken mit Ziegenfrischkäse
Parmesan, Walnusspesto & frittiertes Rucola
Röstikroketten & kleiner Gartensalat
€ 29,50



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

ingelegte Früchte
Mandelkrokant
€ 12,00

WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker
Vanillerahmeis
€ 12,00



EINGELEGTE ANANAS

Nussbitterschaum
Vanillecreme
Crumble
Popcorneis
€ 13,50



DELICE VON MANDELN & WEISSER SCHOKOLADE

Passionsfrucht
Himbeere
€ 13,50

Menü

-KOMBINIEREN SIE IHR WUNSCHMENÜ -

- € 46,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe
- € 52,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise
- € 59,00 als Wunschmenü in 4 Gängen
- € 5,00 je *