

Zum Aperitif empfehlen wir

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

TATAR VOM GERÄUCHERTEN MOSELAAL
grüner Apfel
ingelegte Perlzwiebel
Bonitocrème
€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE
Markklößchen
Wurzelgemüse
Eierstich
€ 9,50



**DUETT VON
WEIßEM & GRÜNEM SPARGEL**
Quinoa
Erbse & Estragon
gebackene Wachteleier
€ 16,00



SPARGELCREMESÜPPCHEN
Kräuterschmand
€ 9,50



Ohne Wachteleier dafür Salatspitzen dann:



GESCHÄUMTES AUSTERNPILZSÜPPCHEN
Parmesancrostini
€ 9,50



TERRINE VOM EIFLER SPANFERKEL
gebackene Praline vom Bäckchen
grüne Sauce
Radieschen
€ 18,50

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

Salate

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

Hauptgerichte

DREIERLEI VON DER AUBERGINE

Babytomate
Blattspinat
Burrata Fresca

€ 26,50



PIKANTE PAELLA

Tempuragemüse
Safran
Frühllauch

€ 26,50



`FISH & CHIPS'- Fang des Tages

Knusprig paniert & gebacken
Trüffelremoulade
rustikale Pommes Frites
kleiner Gartensalat

€ 29,50



FILET VOM STEINBUTT *

Schwertmuschel
karamellisierter Fenchel
Dill-Sauerrahmkartoffel

€ 35,00

KALBSRÜCKENSTEAK *

Kartoffel-Apfel-Kruste
Pfälzer Spargel
Drillinge
Sauce Hollandaise

€ 35,00

TRANCHEN VON DER EIFLER RINDERHÜFTE *

Speckbohnen-Bündchen
Kartoffel-Käsebällchen
Sauce Bearnaise

€ 35,00

GESCHMORTE SCHULTER & ROSA

GEBRATENES FILET VOM EIFEL-LAMM *

Thymiancrunch
Frühlingsgemüse Ratatouille
Bulgur

€ 35,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-NACH ART DES HAUSES-
pochierte Birne & Preiselbeeren
überbacken mit Ziegenfrischkäse
Parmesan, Walnusspesto & frittierter Rucola
Röstikroketten & kleiner Gartensalat

€ 29,50



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

eingelegte Früchte
Minzkrokant

€ 12,00

WARMER APFELKLÖBCHEN

Zimtzucker
Vanillerahmeis

€ 12,00



PARFAIT VON BASILIKUM & MINZE

Rhabarber
Brownie

€ 13,50



VARIATION VON DER ERDBEERE

Frischkäse
Schokolade
Brezel

€ 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 *