

## Zum Aperitif empfehlen wir

### RIESLING SEKT BRUT

Manufaktur Reuscher-Haart  
Mario Schwang, Piesport/Mosel  
**0,1 L € 7,80**

### BILLGIN

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

### 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**



## Vorgerichte & Suppen

### POCHIERTES SCHOLLENTATAR

Thaispargel  
Currymayonnaise  
Nordseekrabben  
Zitronenöl  
**€ 18,50**

### EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen  
Wurzelgemüse  
Eierstich  
**€ 9,50**



### GEFÜLLTE AVOCADO

geröstete Mandeln  
Schokoladensalz  
Griechischer Joghurt  
Limette  
**€ 16,00**



### GESCHÄUMTES KERBELSÜPPCHEN

ingelegter Ricotta  
**€ 9,50**



### VEGANES VITELLO TONNATO

gegrillte Aubergine  
Tomaten  
Kapern  
**€ 16,00**



### PARMESANSCHAUMSÜPPCHEN

hausgemachtes Pesto  
**€ 9,50**



### SCHNECKEN STRASSBOURGER ART

mit Knoblauch-Bärlauch-Butter gratiniert  
Baguette  
**€ 16,50**



## 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 FRISCHKÄSEMEDAILLONS

*Wilder grüner Spargel*

*Kartoffelgnocchis*

*Tomatenjus*

**€ 26,50**



## HERZHAFTE KARTOFFEL-SPINATWAFFEL

*Waldpilzragout*

*Rote Zwiebel*

*Wildkräuter*

**€ 26,50**



## `FISH & CHIPS'- Fang des Tages

*Knusprig paniert & gebacken*

*Trüffelremoulade*

*rustikale Pommes Frites*

*kleiner Gartensalat*

**€ 29,50**



## FILET VOM ISLAND-SAIBLING \*

*Meerestrauben*

*Artischocken*

*Kartoffelgnocchis*

*Tomatenfond*

**€ 35,00**

## ENTRECÔTE & BÄCKCHEN \*

*VOM EIFLER MILCHKALB*

*Sellerie*

*Minimöhrrchen*

*Erdäpfel-Flan*

**€ 35,00**

## MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET \*

*Ochsenschwanzmarmelade*

*sommerliche Gemüse*

*Süßkartoffelgratin*

**€ 35,00**

## RÜCKEN VOM HEIMISCHEN MAIBOCK \*

*Haselnusscrêpesmantel*

*Petersilienpürrée*

*Sauerkirschen*

*Waldpilze der Saison*

**€ 37,00**

## 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

*ingelegte Früchte*

*Minzkrokant*

**€ 12,00**

## WARMER APFELKLÖBE

*Zimtzucker*

*Vanillerahmeis*

**€ 12,00**



## TARTE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

*Jamaikarum*

*Pistazie*

*Pfirsich*

**€ 13,50**



## VARIATION VON MELONENRARITÄTEN

*Joghurt*

*Ingwer*

*Minze*

**€ 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 \*