

Zum Aperitif empfehlen wir

2020 RIESLING SEKT BRUT
Weingut Peter Regnery, Klüsserath
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

VARIATION VOM THUNFISCH
Kimchi-Mayonnaise
Wakamesalat
Sesam & Soja
€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE
Markklößchen
Wurzelgemüse
Eierstich
€ 9,50



UNSER GEFÜLLTES CARPACCIO
Scheiben vom Eifler Rinderfilet
Portweinreduktion
gefüllt mit Burrata Fresca
getrocknete Tomaten & Rucola
€ 18,00

PIFFERLINGSCREMESUPPE
Thymiancroûtons
€ 9,50



KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN
Chiliöl
€ 9,50



BLUMENKOHL-SÜBKARTOFFELPASTETE
gepickeltes Gemüse
Sourcream
Feldsalat
€ 16,00



GEBRATENE SANKT JAKBSMUSCHELN
Zitronenöl
Ochsenherztomaten
Sauce Rouille
€ 18,50

VEGANES TATAR À LA THON
Wakamesalat
Sesam
Soja
€ 16,00



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

OFFENE LASAGNE MIT PFIFFERLINGEN

*Ochsenherztomate
Bergkäse
Wildkräuter*

€ 26,00



AUBERGINEN-BULOGI

*-NACH ART DES KOREANISCHEN FEUERFLEISCHS-
Rote Zwiebel
Paprika*

ausgebackene Risotto-Ecken

€ 26,00



`FISH & CHIPS'- Fang des Tages

*Knusprig paniert & gebacken
Trüffelremoulade & rustikale Pommes Frites
kleiner Gartensalat*

€ 29,00



FILET VOM BRETONISCHEN WOLFSBARSCH *

*Rotes Linsencurry
PackChoi
Edamame*

€ 34,00

RUMPSTEAK VOM EIFLER WEIDERIND *

*Gremolatajus
Portobello & Frühlauch
Kartoffelcanneloni*

€ 35,00

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST *

*Aprikosensauce
Staudensellerie
Pinienkerne & Karottenstampf*

€ 34,00

RÜCKEN & RAGOUT VOM * HEIMISCHEN FRISCHLING

*frische Pfifferlinge
Schupfnudeln & kleiner Gartensalat*

€ 35,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

*-NACH ART DES HAUSES-
pochierte Birne & Preiselbeeren
überbacken mit Ziegenfrischkäse aus der Eifel
Parmesan, Walnusspesto & frittierter Rucola
Röstikroketten*

kleiner Gartensalat

€ 29,00



GEBACKENE KALBSRÜCKENROULADE *

*Gurkenrelish & Sourcream
lauwarmer Kartoffelsalat*

€ 34,00

Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

*ingelegte Früchte
Minzkrokant*

€ 12,00

WARME APFELKLÖßE

*Zimtzucker
Vanillerahmeis*

€ 12,00



GEEISTES PAPAYASÜPPCHEN

*Mandelölparfait
Grapefruit
Früchtespieß*

€ 13,50



TÖRTCHEN VON DER SCHWARZKIRSCHEN

*Mokka-Rumsauce
Sabayoncreme
Mascarponeeis*

€ 13,00

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 *