

## 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 & frittiertes 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 \*