

Unsere Spezialitäten

Menue Carte Blanche

Amuse Bouche

~

Broccolicrèmesuppe mit Streifen vom Wildschinken und Pinienkernen

~

Saftiges Steak vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller


~

Grießflammerie mit Karamellsauce
und lauwarmem Apfelkompott

als Dreigang Menü € 26,00

Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Schmand	€ 5,00
Broccolicrèmesuppe mit Streifen vom Wildschinken und Pinienkernen	€ 5,50
Lachspralinen auf Wildkresse-Blütensalaten mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	€ 9,50
Getoastetes Roggenbrot mit grüner Zwiebelmarmelade und original luftgetrocknetem Eifeler Schinken	 € 11,00
Saftiges Steak vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller	 € 14,00
Kross gebratener Saibling auf buntem Paprikagemüse dazu Kräuterkartoffeln und Parmesanracker	€ 22,00
Rosa gebratene Rehmedaillons an Feigen in Schalotten-Cassis-Sauce dazu Rosenkohl in Rahm und Kartoffelplätzchen	€ 29,00
Grießflammerie mit Karamellsauce und lauwarmem Apfelkompott	€ 8,50


Vorspeisen

Luftgetrockneter Eifeler Schinken aus Geichlingen mit italienischen Crissinis und saftiger Galiamelone		€ 9,50
Auswahl an winterlichen Blattsalaten mit geräucherter Entenbrust an Orangen-Preiselbeer-Vinaigrette		€ 10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesanspänen		€ 10,50

Suppen

Consommé von Waldpilzen mit Wildmaultaschen		€ 5,00
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Pfifferlingen		€ 5,00
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und gebackenem Mozzarella		€ 5,00

Vegetarisch - Vital

Tagliatelle mit Wiesenchampignons, Mini-Tomaten, frischer Rauke und Eifeler Bergkäse vom Grönerhof ☺		€ 9,50
Ragout von Waldpilzen mit Eifeler Schmand, Cocktailtomaten und Zuckerschoten auf Kartoffelcrêpes		€ 12,50
Scharfe Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen, Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen ☺		€ 22,00

Hauptgänge

Drei zarte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm mit Mandelbroccoli und hausgemachten Butterspätzle ☺		€ 19,00
Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Äpfeln und Röstzwiebeln dazu Kartoffelschnee und ein kleiner Salatteller		€ 22,00
Lammhüfte nach „Stroganoff Art“ mit Pilzen, Zwiebeln und Gurken in Crème Fraîche Sauce dazu Butterspätzle		€ 22,00
Seezungenröllchen mit Tilapiafarce und Garnelen gefüllt auf Tagliatelle an Hummerbuttersauce		€ 24,00
Steak vom argentinischen Rinderfilet an Cognac-Pfeffersauce mit geschwenktem Gemüse und Herzoginkartoffel		€ 29,50
„Châteaubriand“ Doppeltes Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise, Kräuter -Knoblauchbutter, Grilltomate und Bohnenbündchen, dazu Kartoffeltörtchen und Pommes Frites		€ 66,00

Desserts

Auswahl von Rohmilchkäse mit Weintrauben	groß/klein	€ 8,50/€ 5,50
Mocca-Mascarponetürmchen mit Mandelhippe und Espresso-Krokanteiscreme		€ 8,50
Passionsfruchttörtchen und lauwarmer Schokoladenkuchen an Ananasragout		€ 9,00
Dessertteller „Surprise »		€ 9,50
Ein Potpourri von süßen Köstlichkeiten, lassen Sie sich überraschen!		

„ Einen Teil unserer à la carte-Karte bieten wir in vitalen, halbierten Portionen zu reduzierten Preisen an. Die entsprechenden Gerichte sind mit einem „ ☺ “ versehen. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.“

Menue D'Amoureux

Amuse Bouche

~

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola
Kirschtomaten und Parmesanspänen*

~

Consommé von Waldpilzen mit Wildmaultaschen

~

*Scharfe Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen
Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen*

~

Sorbet

~

*„Châteaubriand“ Doppeltes Rinderfiletsteak
mit Sauce Béarnaise und Kräuter-Knoblauchbutter, Grilltomate
und Bohnenbündchen, Kartoffeltörtchen und Pommes Frites*

~

*Mocca-Mascarpone-Türmchen
mit Mandelhippe und Espresso-Krokanteiscreme***Menü € 69,00***(€ 43,00 Aufschlag pro Person zum Arrangement / ab 2 Personen)***Menue Verde***Amuse Bouche*

~

*Tarte von Karotten und Weißkohl
auf Staudensellerie
mit gebratenen Austernpilzen*

€ 8,50

~

*Fruchtige Tomatensuppe mit
Basilikum und gebackenem Mozzarella*

€ 5,00

~

*Ragout von Waldpilzen mit Eifeler
Schmand, Cocktailtomaten und
Zuckerschoten auf Kartoffelcrêpes*

€ 12,50

~

*Passionsfruchttörtchen und lauwarmer
Schokoladenkuchen an Ananasragout*

€ 9,00

als 4 Gang-Menue € 33,00*Liebe Gäste, Ihre Menuebestellung nehmen wir
gerne bis 21.00 Uhr entgegen.***Menue Rouge***Amuse Bouche*

~

*Luftgetrockneter Eifeler Schinken aus
Geichlingen mit italienischen Crissinis
und saftiger Galiamelone*

€ 9,50



~

*Crèmesuppe vom Muskatkürbis
mit Pfifferlingen*

€ 5,00

~

*Drei zarte Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahm
mit Mandelbroccoli und
hausgemachten Butterspätzle*

€ 19,00

~

*Dessertteller „Surprise“
Ein Potpourri von süßen Köstlichkeiten,
lassen Sie sich überraschen!*

€ 9,50

als 4 Gang Menue € 41,00*Kreditkarten akzeptieren wir
ab einer Rechnung von € 20,00.*