

Vorspeisen

Ziegenkäse piemontesische Haselnusskruste
Aprikosen/eingelegte Erdbeere/Rote Beete fruchtig & pikant/Wildkräuter
11,50

Gambas "Spanische Art"
pikanter Olivenöl-Sherry Sud/Knoblauch
11,90

Rosa pochiertes Kalbsfilet
Minze/dreimal Broccoli/Amalfi Zitrone/Parmesan/
Zitronen-Thymian Sorbet
12,50

Tatar von der baskischen Milchkuh
Meerrettich/Frankfurter grüne Sauce/Schnippelbohnen/Kartoffeln/Wachtelei
13,50

Gebratenes Seeteufelfilet „ras el-Hanout“
Minz-Schmand/Pfirsich/Couscous/Walnuss-Dattel-Beete-Ragout
13,90

Hamachi (Gelbschwanzmakrele)
Mangogeelee/Miso-Kürbis-Püree/asiatischer Wurzelgemüsesalat/Wasabi
13,90

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,
genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,
der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.

Hauptspeisen

Schnitzel
Schweineschnitzel paniert/Perlzwiebeljus/Rahm Wirsing/Käse Spätzle
18,90

Frische Tagliarini mit Garnelen
Tomaten-Pesto/Tomaten/Zucchini
18,90

Großer gemischter Salat mit gebratener Perlhuhnbrust
Orangen-Estragon-Dressing/Obst/gebratene Champignons
22,90

Gebratenes Lachsforellenfilet
Safransauce/gebratene Wassermelone/Gewürz-Orangen/
hausgemachte Zitronen-Ricotta Ravioli
24,90

Französische Perlhuhnbrust „Supreme“
Kräuterjus/allerlei vom Blumenkohl/Tonkabohne/
wilder Brokkoli/Lauch/Trauben
25,90

Hauptspeisen

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen
 Wald & Wiesenjus/mediterranes Gemüse/getrüffelte Polenta
 26,90

Französische Entenbrust
 Jus/gebratene Shiitake-Pilze/Pfifferlings Strudel/Pochierter Pfirsich
 Kartoffelkrapfen
 26,90

Medaillons aus der Eifler Rehkeule Rosa gebraten
 Cranberry Jus/Topinambur/Pastinaken/Geschmorte Schalotten/
 Kakao-Chili Crunch
 26,90

Argentinisches Rumpsteak
 Pfefferkruste/Perlzwiebelsauce/Baby Pac Choi/Frischer Sommer Edel Trüffel
 Ofensellerie/Sellerie Püree/Rotweinzwiebeln
 28,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel (Nur für Kinder)
 Schweineschnitzel paniert/frische Tagliarini/in Salbeibutter
 geschwenkt/Marktgemüse
 9,90

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,
 genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,
 der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.

Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Tiramisu im Glas

4,50

Espresso Gedeck

Espresso/Süße Überraschung

6,20

Mango-Maracuja-Cheesecake „New York Style“

Schokocreame/Schokocrumble/pochierter Obstsalat

8,90

Allerlei von der Kirsche

Brownie/Milchreis/Zartbitterschokoladencreme/Haselnüsse/

hausgemachtes Kirschorbet/eingelegte Kirschen

8,90

Zabaglione

Amaretto/Vanilleeis/Erdbeerkompott

7,40

Rausgebrochene Stücke aus dem 24 Monate alten Parmesanleib

Zwiebelbrot/Feigensenf

8,90

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,
genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,
der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.