

APERITIF-EMPFEHLUNG

**Vulcano Rosso**  
Campari und Holunderblütensirup  
mit Rieslingsekt prickelnd aufgegossen € 6,90

ALKOHOLFREI

**Batida**  
Maracujasaft mit Cocossirup und Bitter Lemon € 5,50

UNSER REGIONALES MENU

Geräucherte Tranchen vom Aal aus dem Laacher See  
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet  
€ 18,00



Laacher Kräuterrahmsuppe  
mit Croutons  
€ 7,00



Gebratenes Filet im Schinkenmantel und geschmorte Schulter  
mit Backpflaume vom Neuwieder Kaninchen in Sherryrahmsauce  
mit Lauch-Linsengemüse dazu Macairekartoffeln  
€ 26,00



Warmes Schokoküchlein  
mit Ziegeneis vom Eifel-Vulkanhof  
€ 9,00

4-Gang Menu € 60,00  
Ohne Vorspeise als 3-Gang Menu € 42,00

Ihr



Jörg Münsterberg, Küchenchef

## UNSERE EIFEL - GERICHTE

Süß-Sauer eingelegtes Filet vom Laacher Silberfelchen  
mit buntem Salatbouquet und Bratkartoffeln € 19,80

Hausgemachte Sülze vom Schwein  
aus der Laacher Klosterzucht  
mit grüner Sauce und Röstkartoffeln € 19,80

## PRODUKT DES MONATS

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Zwiebel, Gurke und Apfel in Sauerrahm,  
Salatbouquet und Schwenkkartoffeln € 19,80

Zarte Matjesfilets aus dem Aalrauch  
mit Zwiebelringen , feinen Speckschnippelbohnen  
und Schwenkkartoffeln € 19,80

## VORSPEISEN

**Carpaccio vom Weiderind in Limonen-Olivenölmarinade**  
feiner Kräutersalat, gehobelter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,  
Gebäckstange und Fleur de Sel € 16,50

**Vegane knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke**  
in Dressing von Himbeeressig und Olivenöl,  
dazu Kräuter Croûtons aus veganem Weißbrot € 7,00

**Marinierter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce**  
und buntem Salatbouquet € 14,80

## SUPPEN

**Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind**  
mit feinen Gemüsestreifen, Klößchen und Maultasche € 7,00

**Rahmsuppe von der Maifelder Kartoffel**  
mit knusprigen Croûtons € 7,00

**Vegane Consommé vom Wurzelgemüse**  
mit frisch gehackten Kräutern und Spinat-Ravioli € 8,50

## Hauptgerichte

Feine Tagliarini mit luftgetrocknetem Pancetta aus der Toscana,  
Kirsch-Tomaten und Artischocken,  
dazu Parmesan und Rucola € 23,50

Curry vom Eifellamm  
mit Broccoli und kleinen Kirschtomaten  
dazu Langkornreis € 26,50

Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g  
mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen  
und Bratkartoffeln € 30,00

Risotto von weißem Spargel  
mit gebratener Fjordlachstranche und Bärlauchsauce € 28,50

Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen  
auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree,  
mit buntem Gemüse umlegt € 28,50

Laacher Kloster Senfkotelette „Echt Groß“  
mit Bratkartoffeln und Krautsalat € 24,50

## VEGANES GERICHT

Feine Basilikum-Ravioli  
an Spinat, mit Tomatenwürfel, Olivenöl  
und geriebenem Rauch-Tofu mit Kräutern,  
dazu bunter Beilagensalat € 24,50

DESSERTS

Trio von frischen Erdbeeren € 9,00  
aus der Grafschaft

Pavlova „Laacher Art“ € 9,00

„Sauer macht Lustig“  
Zitronentarte € 9,00  
mit Fruchtcoulis, weißer Schokolade und Zitroneneis

Schokoküchlein mit Orangensalat € 9,00  
und Vanilleeis

Schwarzwälder 2.0 € 9,00

KÄSE

Variation von Eifler und französischen  
Rohmilchkäse mit Feigensenf € 12,50  
und Landbrot vom Bio-Bäcker Utters

EINE BESONDERHEIT AUS UNSERER EIFLER REGION

Ziegenmilcheis vom Vulkanhof in Gillenfeld  
Milch-Ziege und Pistazien-Ziege  
Kugel: € 1,50 Portion Sahne: € 0,90

Die zartschmelzende Pistazien-Ziege € 9,00  
mit Schokoladen Tarte