

Unsere Tagesempfehlung

Vorspeisen

Bunter Salat mit Parmesan und Pinienkernen	€ 9,50
Geflügelterrinen und geräucherte Entenbrust Pinien-Pfeffervinaigrette Feld-Friséesalat	€ 17,50
Mild gebeizter Lachs Schnittlauchschmand Wildkräuter	€ 21,00

Suppen

Consomme vom Weiderind Klößchen Maultasche feines Gemüse	€ 12,50
Velouté vom Blumenkohl Zitronen-Brioche-Croûtons	€ 9,50

Hauptgerichte

Rosa gebratener Rinderrücken. Schalottensoße Prinzessbohnen Ofentomate Kartoffelgratin	€ 36,00
Lachstranche auf der Haut gebraten Schnittlauch-Kartoffelpurée Lauchjuliennes Safransoße	€ 34,00
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Petersilienwurzelpurée Wurzelgemüse	€ 32,00
Würfel vom Rinderfilet in leichter Senfsoße Kräuterseitling Broccoli Kartoffel-Blini	€ 32,00
Confierte Aubergine Aprikosen-Spitzkohl Broccoli Tomate Tahini	€ 24,50

Desserts

Eifeler Käseauswahl Schwarze Walnuss Feigensenf	€ 16,50
Crème brûlée von der Tonkabohne Vanilleeis	€ 14,50
Apfeltarte Karamellsoße Salzkaramelleis	€ 14,50
Warmer Schokoladenkuchen Beeren Schokoladeneis	€ 16,50

Unsere Menüempfehlung

Wildkräutersalat

Shrimps | Physalis | Johannisbeeren

Kabeljaufilet in Petersilienkruste

Senf-Bohnenmélange & Gnocchi | Ofentomaten

Kirschparfait „Forêt Noire

Kirschen | Mascarpone | Schokoladeneis

€ 59,00 / Person