

VORSPEISEN



CURRY-QUINOA-TERRINE
und Buchweizen auf Maiscreme an einem Salatbouquet

8,90 EUR

DUETT VOM EIFELER ZIEGENKÄSE
auf einem Mosaik vom Bohnensalat

10,90 EUR

TRILOGIE VOM LACHS^{4,2}
Wasabilachs, Pfefferlachs und Graved Lachs mit Senf-Dill Dip

10,90 EUR

CARPACCIO VOM RIND
an feiner Marinade von Olivenöl und Zitrone, dazu Rucola
und gehobelter Parmesan

10,90 EUR

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Markklößchen

4,80 EUR

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
mit Kokosmilch und Curry

5,20 EUR



RUSTIKALE TOMATENSUPPE
mit AntiPasti-Spieß

5,20 EUR

HAUSGEMACHTE EIFELER GULASCHSUPPE
mit Kräuter-Crôtons

5,20 EUR



GERÄUCHERTE PAPRIKASUPPE

5,50 EUR

▪ zusätzlich mit Sandwich von Steinbeißer und Garnele

6,50 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit.

FRISCHE SALATE



BULGUR-KICHERERBSENSALAT¹

mit Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln

8,90 EUR



GROßER BUNTER SALATELLER

- mit Fetakäse mariniert in Rucola-Basilikum-Pesto
- mit geräucherter Eifeler Bachforelle und Meerrettichschaum³

10,50 EUR

12,50 EUR

CEASAR SALAT

Eisbergsalat, Hähnchenbrust, gehobelter Hartkäse
und Parmesandressing

12,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit
Joghurt-, Vinaigrette- oder Hausdressing.*

VEGETARISCH - VEGAN



FRITTATA VON GEMÜSE UND SÜßKARTOFFELN
an Salatgarnitur

11,50 EUR



VEGANE PAELLA-PFANNE³
mit Langkornreis und Kurkuma

11,50 EUR



TAGLIERINI AN TOMATENSAUCE „TOSCANA“
mit gebackenem Rucola und gehobeltem Parmesan

10,50 EUR

2015er Schwarztrauber – Pfalz

Deep and Purple – trocken

0,75l 24,50 EUR



Dieser fruchtig lebendige Rotwein mit kräftigen Noten von vollreifen Kirschen,
untermalt von cremiger Zartbitter-Schokolade, zeichnet sich durch seinen
hohen Spaßfaktor aus.

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit.

FISCHGERICHTE

FRISCHE EIFELER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART
aus der Fischzucht Vulkanforellenhof in Kradenbach
mit Mandelbutter, Blattspinat und Dillkartoffeln 18,20 EUR

POCHIERTES FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT³
an Velouté mit Chili-Rahmsauerkraut und Langkornreis 19,80 EUR

GEBRATENER STEINBEIßER
auf Safran-Garnelensauce mit buntem Gartengemüse
und Süßkartoffel-Birnengratin 21,50 EUR

FLEISCHGERICHTE

GEBRATENES KOTELETT VOM EIFELER LANDSCHWEIN
an Trüffeljus mit Möhrenbündchen in Mangold und Kartoffelpüree 17,50 EUR

RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM RIND
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Apfelkompott 18,50 EUR

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit Pommes frites und einem kleinen bunten Salatteller 19,50 EUR

CONFIERTE MAISPOULARDE
auf Belugalinsenragout an Polentatörtchen 19,50 EUR

SCHWEINEBÄCKCHEN IN BALSAMICOSAUCE
mit Romanesco-Gemüse und Kartoffelgratin 20,50 EUR

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (200G)
mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln,
knusprigen Bratkartoffeln und einem bunten Salat 24,50 EUR

DESSERT



DUETT VON BLUTORANGEN- UND GRÜNEM APFEL SORBET⁴
 auf Blütenpfeffer-Obstsalat

6,00 EUR



VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE
 auf Himbeer-Coulis

6,50 EUR

APFEL-TARTE-TATIN³
 mit Vanilleeis

6,50 EUR

SCHOKOLADENKUCHEN
 an Beerenragout mit Crème Chantilly

6,50 EUR

NOUGAT PARFAIT IM BAUMKUCHENMANTEL
 mit Fruchtsorbet und Rosa Pfeffer

8,50 EUR

... UND ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR

Kaffee „Creme“⁷

2,20 EUR

Espresso⁷

2,20 EUR

Cappuccino⁷

2,70 EUR

Glas Tee

2,20 EUR

Fragen Sie nach unserer Teeauswahl!

EDLE EIFELBRÄNDE

Faber Obstbrand

2 cl

3,20 EUR

Faber Zwetschgenbrand

2 cl

3,30 EUR

Faber Holunderbrand

2 cl

5,20 EUR

Faber Alter Apfelbrand

2 cl

5,20 EUR

OBSTBRÄNDE

Ziegler Waldhimbeergeist

2 cl

4,20 EUR

Ziegler Williamsbirnenbrand

2 cl

5,20 EUR

Ziegler Marillenbrand

2 cl

6,30 EUR

¹ Konservierungsstoff

² Geschmacksverstärker

³ Antioxidationsmittel

⁴ Farbstoff

⁵ Phosphat,

⁶ mit Süßungsmitteln

⁷ koffeinhaltig

⁸ chininhaltig

⁹ geschwärzt

¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle

¹¹ geschwefelt

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit.