



MENÜVORSCHLÄGE

3-GANG-MENÜS

MENÜ I



Brokkoli-Cremesuppe
mit Mandelsahne
Gegrilltes Lachssteak
mit Safransauce auf Kartoffel-Lauch-Ragout
Creme brûlée
29,50 EUR pro Person

MENÜ II

Bauernpastete auf Wurzelgemüse
mit Kräutercreme
Rheinischer Sauerbraten vom Rind
mit Rotkohl, Apfelmus und Kartoffelklößen
Vanillecreme mit Beerenfrüchten
32,00 EUR pro Person

MENÜ III

Eifeler Kartoffelsuppe
mit Rahm, Schnittlauch und Crêtons
Schweinefilet mit Champignon-Specksauce
auf Sauerkraut mit Trauben
und Schupfnudeln
Mousse au Chocolat
mit Orangensauce und Beeren
33,00 EUR pro Person



4-GANG-MENÜS

MENÜ I

Winzersalat (Blattsalate der Saison mit gebratenem Speck, Trauben und Crôutons in einem Traubenkernöl- Dressing)

Pilzconsommé

mit Kräutern und Raviolieinlage

Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Paprikaragout und Rosmarinkartoffeln

Weinbergspfirsichcreme

an frischen Früchten

35,00 EUR pro Person



MENÜ II

Sautierte Pilzen an Salatgarnitur
mit Himbeer-Rosmarin-Dressing

„Warme Bloody Mary“

(Tomatensuppe mit einem kleinen Schuss Wodka und Tabasco)

„Surf & Turf“

Gebratene Maishähnchenbrust mit Safransauce und Riesengarnele
auf Zuckerschoten und Nudelnest

Quarksoufflé

an Portwein-Vanille-Kirschen

38,00 EUR pro Person



MENÜ III

Eifeler Forelle

mit Preiselbeer-Wasabicreme

Curry-Zitronengrassuppe mit Kokos und Curry verfeinert,
garniert mit Garnele




Tranchen vom Kalbsfilet an Trüffelsauce
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

Amarettoparfait
mit Früchten der Saison



41,50 EUR pro Person




VORSPEISEN

	Winzersalat (Blattsalate der Saison mit gebratenem Speck, Trauben und Crôutons in einem Traubenkernöl-Dressing)	<input type="checkbox"/>
	Sautierte Pilze an Salatgarnitur mit Himbeer-Rosmarin-Dressing	<input type="checkbox"/>
	Eifel Forelle mit Preiselbeer-Wasabicingre	<input type="checkbox"/>
	Heringsfilet mit Grapefruit auf Hüttenkäse	<input type="checkbox"/>
	Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse an Friséesalat und Granatapfeldressing	<input type="checkbox"/>
	Dreierlei Gemüseterrine mit Kräutercreme	<input type="checkbox"/>

SUPPEN

	Curry-Zitronengrassuppe mit Kokos und Curry verfeinert, garniert mit Garnele	<input type="checkbox"/>
	„Warme Bloody Mary“	<input type="checkbox"/>
	(Tomatensuppe mit einem kleinen Schuss Wodka und Tabasco)	<input type="checkbox"/>
	Pilzconsommé mit Kräutern und Raviolieinlage	<input type="checkbox"/>
	Feine Erbsen-Minzsuppe mit Riesling	<input type="checkbox"/>
	Karotten-Ingwersuppe	<input type="checkbox"/>
	Eifeler Kartoffelsuppe mit Rahm, Schnittlauch und Crôutons	<input type="checkbox"/>

HAUPTGERICHTE

	Gebratenes Maishähnchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Safrannudeln	<input type="checkbox"/>
	Roastbeeftranchen in Portwein-Senfsoße an Mandelbrokkoli und Spätzle	<input type="checkbox"/>
	Schweinefilet mit Champignon-Speck-Sauce auf Sauerkraut mit Trauben und Schupfnudeln	<input type="checkbox"/>
	Gegrilltes Lachssteak an Limonen-Chili-Sauce auf Zuckerschoten mit Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/>
	Gebratener Mais Chilitaler auf Artischocken Gemüse	<input type="checkbox"/>
	Süßkartoffel – Gnocchi in Erdnuss-Pesto mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen	<input type="checkbox"/>



MENÜS IM BAUKASTEN

DESSERTS

Mousse au Chocolat mit Orangensauce und Beeren	<input type="checkbox"/>
Crème brûlée	<input type="checkbox"/>
Weinbergspfirsichcreme an frischen Früchten	<input type="checkbox"/>
Grafenwald Tiramisu	<input type="checkbox"/>
Mascarponecreme mit Joghurt, frischen Beeren und Löffelbiskuit im Glas serviert	<input type="checkbox"/>
Kokos-Chia-Milchreis an gebundenen Kirschen	<input type="checkbox"/>
Käseteller mit feinem Dip, Brot und Gebäck	<input type="checkbox"/>

Preise: 3-Gang-Menü | 35,00 EUR pro Person
 4-Gang-Menü | 38,50 EUR pro Person