

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Sekt Cabinet, trocken
Brogsitter Privat Sektkellerei
0,1 l 4,50 EUR

2020er Ürziger Würzgarten
Riesling Winzersekt
Weingut Dieter Oster, Mosel
0,1 l 4,70 EUR

Champagner Gobillard, Brut Tradition
J.M. Gobillard & Fils, Hautvillers
0,1 l 8,00 EUR

Kir Royal
Cabinet Sekt mit Crème de Cassis
0,1 l 6,50 EUR

Peach Royal
Cabinet Sekt mit Pfirsichlikör
0,1 l 6,50 EUR

Holundersekt
Cabinet Sekt mit Holunderblütensirup
0,1 l 6,50 EUR

Aperol Sprizz
Aperol®, Prosecco und Soda
0,2 l 7,50 EUR

Campari⁴
mit Soda oder Orangensaft
0,2 l 7,00 EUR

Martini
extra dry, bianco oder rosso
5 cl 4,80 EUR

Sandeman Portwein
weiß oder rot
5 cl 4,80 EUR

Sandeman Sherry
dry oder medium
5 cl 4,80 EUR

VORSPEISEN

MATJES „KLASSIK STYLE“ ^{D,G,J,L,6} mit Zwiebeln, Dill, Äpfel, Cornichons und Joghurt mit Salatbouquet & Kartoffelrösti	15,50 EUR
PAMBOLI ^{A,K,1,9} geröstetes Ciabatta mit Knoblauch & Tomate, Serrano-Schinken & gemischten Oliven	18,50 EUR
BURRATA (FRISCHKÄSE AUS KUHMITLCH) ^{G,J,L,3,4} mit Tomaten, Olivenöl, Meersalz & Rucola	18,50 EUR
TOMATEN-GURKENSALAT ^{A,K} mit Olivenöl, geschrotetem Pfeffer, Kräutern & gerösteten warmen Croûtons	15,50 EUR

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE ^{A,C,G,I} mit Flädle & Gemüsestreifen	7,90 EUR
KALTE ROTE-BEETESUPPE ^{G,I,3} 	7,90 EUR
mit Joghurt & Apfel-Meerrettich Chutney	
KAROTTEN-INGWERSUPPE ^I 	7,90 EUR
- wahlweise mit Chorizo Chips ^{1,3}	8,40 EUR

FRISCHE SALATE

GROSSER BUNTER SALATTELLER ^A	17,90 EUR
wahlweise mit:	
▪ Putenbruststreifen, Pilzen, Zwiebeln & Sojasauce ^{A,F}	21,50 EUR
▪ Rumpsteak	23,90 EUR
▪ Ziegenkäse „Feta Art“ vom Vulkanhof aus Gillenfeld ^G  (vom Feinschmecker ausgezeichnet als eine der besten Käsereien Deutschlands.)	25,90 EUR
BEILAGENSALAT	7,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit
Kräuter-^{J,G}, Balsamico-^{L,3,4}, Joghurt-^{C,G} oder Himbeer-Limettendressing^{J,L}*

VEGETARISCH – VEGAN

ASIATISCHES CURRY ^{F,I}  mit Gemüsestreifen, Kokosmilch & Basmatireis 21,90 EUR

TAGLIATELLE TRICOLORE ^{A,C,G,I} mit gebackenem Riesenchampignons, scharfem Tomatenragout & Parmesan 20,90 EUR

LINGUINE ^{A,C,H,G} mit Basilikum-Pesto, geschmorten Cherrytomaten, Burrata & mariniertem Rucola 22,50 EUR

FISCHGERICHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET ^{C,D,G,H} mit Zitronen-Walnussbutter auf Ratatouille & Gnocchi 27,90 EUR

GEDÄMPFTES BUTTERMAKRELENFILET ^{D,G,I,L} mit Safranrisotto, Cherrytomaten & Babyblattspinat 29,90 EUR

VENUSMUSCHELRAGOUT ^{A,B,D,G,I,L} mit Weißwein, Sahne & Gemüsestreifen dazu Linguine 21,90 EUR

FLEISCHGERICHTE

RUMPSTEAK (250G ROHGEWICHT) ^{L,3,4} mit Zwiebelmarmelade ^(ENTHALT ALKOHOL) & gebratenem Kartoffel-Paprikagemüse 32,90 EUR

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST ^{A,G,I,L} mit Basilikumsahnesauce & mediterranem Bulgur 24,90 EUR

SCHWEINESTEAKKOTELETT „REGIONAL MARKE EIFEL ZERTIFIZIERT“ ^{I,J,L} mit Knoblauchjus, Lauchzwiebeln & Bratlingen 23,90 EUR

SOUS-VIDE GEGARTE KANINCHENKEULE ^{G,I,J,L,3} mit Kräuterjus, Schmorgemüse & Bärlauch-Kartoffelpüree 26,90 EUR

WIENER SCHNITZEL AUS DER KALBSOBERSCHALE ^{A,C} mit Pommes Frites & einem Beilagensalat ^{L,3,4} 29,90 EUR

- zusätzlich mit Paprika- ^{G,I,J,L} oder Pfeffersauce ^{I,J,L} +4,20 EUR

BURGER

- VEGETARISCHER HAMBURGER ^{A,C,G,I,J,L,3,4}, ENTHÄLT ALKOHOL 
- im Briochebun mit hausgemachter Sauce, Zwiebelmarmelade,
Tomaten, Gewürzgurken und Romana, dazu Parmesan-Pommes Frites 20,90 EUR
- BEEF BRISKETTBURGER ^{A,C,G,I,J,L,3,4}, ENTHÄLT ALKOHOL
- im Briochebun mit hausgemachter Sauce, Zwiebelmarmelade,
Tomaten, Gewürzgurken und Romana, dazu Parmesan-Pommes Frites 24,50 EUR
- HAMBURGER „CAESAR ART“ ^{A,C,G,I,J,L,3}
- im Briochebun, Hähnchenbrust, Caesardressing, Setzei, Tomaten, Romana,
dazu Parmesan-Pommes Frites 20,50 EUR

DESSERT

- CREME CATALANA ^{C,G,3}
- mit Rhabarberkompott & Erdbeereis 12,90 EUR
- JOGURTCREME ^G
- mit Limette & Zitrone verfeinert & Melonenminzsalat 9,80 EUR
- PISTAZIENMOUSSE ^{A,H,1,4} 
- mit veganen Bisquit & Zartbitterschokolade 14,50 EUR
- KÄSETELLER MIT FEIGENSENF ^{A,G,H,I,J,L,1,3}
- dazu Trauben, Butter & Fruchtbrot 24,90 EUR

ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR

EIFELGEIST Ein Elixier aus 42 handverlesenen Kräutern und Wurzeln. 2 cl	4,20 EUR
EIFELHEXE Ein Likör, hergestellt aus Waldbeeren. 2 cl	3,90 EUR
JOBELIUS EIFELER WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR 2 cl	3,90 EUR
JOBELIUS HASELNUSSLIKÖR 2 cl	3,90 EUR
JOBELIUS OBSTBRAND, ZWETSCHGENBRAND 2 cl	je 4,50 EUR
JOBELIUS SCHLEHENGEIST, APFELBRAND, WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND 2 cl	je 4,90 EUR
WINDSPIEL KRAUT & KNOLLE 2 cl	4,90 EUR

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II:

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a <input type="radio"/>
Weizen	a1 <input type="radio"/>
Roggen	a2 <input type="radio"/>
Gerste	a3 <input type="radio"/>
Hafer	a4 <input type="radio"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	b <input type="radio"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	c <input type="radio"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	d <input type="radio"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	e <input type="radio"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	f <input type="radio"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	g <input type="radio"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	h <input type="radio"/>
Mandeln	h1 <input type="radio"/>
Haselnüsse	h2 <input type="radio"/>
Walnüsse	h3 <input type="radio"/>
Kaschunüsse	h4 <input type="radio"/>
Pecannüsse	h5 <input type="radio"/>
Paranüsse	h6 <input type="radio"/>
Pistazien	h7 <input type="radio"/>
Macadamianüsse	h8 <input type="radio"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	i <input type="radio"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	j <input type="radio"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k <input type="radio"/>
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	l <input type="radio"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m <input type="radio"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	n <input type="radio"/>

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 geschwefelt