

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

GEBACKENER PORTOBELLO-PILZ ^{G,J,L,4,11} 	12,90 EUR
mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Kräuterbutter & Parmesan mit Blattsalat	
TRANCHEN VOM SOUS-VIDE GEGARTEM KALBSRÜCKEN ^{G,J,L,1,3,4,11}	15,50 EUR
mit Meerrettichcreme, Kartoffelrösti & Salat	
JAKOBSMUSCHEL-CARPACCIO ^{B,J,L,4,11}	18,90 EUR
mit Zitronenvinaigrette, Zweierlei von der Beete & Wildkräutersalat	

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE ^{A,C,I}	6,50 EUR
mit Fadennudeln, Gemüsestreifen & Markkloß	
GERÄUCHERTES GELBES PAPRIKASÜPPCHEN ^{F,G,I,L} 	6,50 EUR
▪ wahlweise mit Basilikum-Hähnchen-Wan-Tan ^{a,b,d,f,g,i,l}	8,90 EUR
THAI-KOKOSSUPPE ^{F,I} 	7,50 EUR
mit asiatischem Gemüse	

FRISCHE SALATE

GROSSER BUNTER SALATTeller	14,50 EUR
wahlweise mit:	
▪ Ziegenkäse „Feta Art“ vom Vulkanhof Gillenfeld ⁹	19,50 EUR
▪ Gebratener Hähnchenbrust	18,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit Honig-Senf-^{j,l},
Balsamico-^{j,l,4,11}, Joghurt-^{j,l,g} oder Ananas-Pfefferdressing ^{j,l}.*

VEGETARISCH – VEGAN

SPINATKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE ^{A,G,J,I,L}  16,60 EUR

FISCHGERICHTE

GEBRATENES DORADENFILET ^{A,D,I}
auf scharfen Linguine mit gebratenen Pilzen & Zwiebeln 20,50 EUR

LACHSRAGOUT ^{A,I,C,D}, ENTHÄLT ALKOHOL
verfeinert mit Noilly Prat & Pernod, mit Spinat und Fettuccine 23,50 EUR

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,J,L,4}
mit Pommes frites und einem kleinen bunten Salatteller 19,40 EUR

wahlweise mit:

▪ Pilzrahm- oder Pfeffersauce 21,50 EUR

RUMPSTEAK UNTER DER ZWIEBEL-SENFKRUSTE ^{G,I,J,L,1,3}
mit Pfeffersauce, Kartoffelzapfen & Rotkohlsalat 27,90 EUR

GEBRATENE MAISPOULARDE ^{G,I,J}
mit Trüffeljus und Frühlingslauch dazu Parmesanpolenta 23,90 EUR

OCHSENBÄCKCHEN IN DEMI-GLACE ^{G,I,J,L,1,3}
mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelpüree 28,90 EUR

BURGER

VEGETARISCHER HAMBURGER ^{A,C,G,I,J,L,3,4}, ENTHÄLT ALKOHOL  18,90 EUR
im Briochebun mit hausgemachter Sauce, karamellisierten Zwiebeln,
Tomaten, Gewürzgurken und Romana, dazu Parmesan-Pommes Frites

HAMBURGER „CAESAR ART“ ^{A,C,G,I,J,L,3}
im Briochebun, Hähnchenbrust, Caesardressing, Setzei, Tomaten, Romana,
dazu Parmesan-Pommes Frites 18,90 EUR

BEEF BRISKETTBURGER ^{A,C,G,I,J,L,3,4, ENTHÄLT ALKOHOL}
im Briochebun mit hausgemachter Sauce, karamellisierten Zwiebeln,
Tomaten, Gewürzgurken und Romana, dazu Parmesan-Pommes Frites 22,90 EUR

DESSERT

VEGANER SCHOKO-HIMBEER-BROWNIE ^{E,F,H}
(Gluten-, Lactosefrei & vegan)
mit Orangenmarmelade 11,50 EUR

ZWEIERLEI VOM KAFFEE ^{A,C,G,H,3}
(Mousse & Eis) mit Pfirsichkompott 7,90 EUR

CRÈME BRÛLÉE ^{A,C,G,H,L}
mit Waldbeerragout und Weißem Nougateis 9,80 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