



*Wir kochen regional!*

### **Vorspeisen / Kleine Speisen**

Gourmetsüppchen	9,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art „, pikant – scharf	14,50
Bunter Salat wahlweise Garnelen / Rinderstreifen	Vsp 11,50 16,50
Ziegenkäse in Creme Champignons gratiniert Warmer Spinatsalat / Speckdressing	Vsp 9,50 14,50
Avocado-Mango Trifle Ricotta/ Flusskrebse / Pinienkerne	Vsp 13,50 16,50
Emdener Matjesfilets Bratkartoffeln / Preiselbeer-Meerrettichsahne	14,50
Spinat Risotto Zucchini / Creme Champignons / Paprika	Vsp 10,50 14,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	13,80
Frische Bratwurst (Eifel-Glees) Wirsinggemüse / Bratkartoffel	15,50
Roastbeef Platte (Eifel-Prüm) Hausgemachte Remoulade / Bratkartoffeln	18,50

## Hauptgang

Kalbsrückensteak (Simmental) Wirsinggemüse / Rahmsauce	26,00
Kotelette vom Duroc Schwein (Eifel-Glees) Schmorzwiebeln / Senfsauce	24,50
Tagesfisch (Giershofen) Blattspinat / Rieslingsauce	26,00 18,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees)	17,90
Champignon Rahm wahlweise Paprikagemüse	19,90
Angus Rumpsteak (Eifel-Prüm) Keniabohnen / Pfeffersauce	29,90
Simmentaler Ochsenbäckchen geschmort (Eifel-Prüm) Möhrengemüse	24,50

**Zu jedem Gericht reichen wir wahlweise  
Kartoffelgratin / Bratkartoffel / Pommes oder  
Folienkartoffel mit Kräuterquark**



## Dessert

Crème Brûlée  
Vanilleeis / Früchte 9,50

Mousse au Chocolate  
Vanillesauce / Erdbeeren 9,50

Bollheimer Käseauswahl (Oberelvenich)  
Feigensenf 13,50

### Dein Event

Gerne planen wir mit Dir Deinen nächsten  
Geburtstag, Deine Hochzeit, Firmenfeier

Fine Dining / Rustikal / Chic, Locker  
Lass Dich einfach beraten.