



*Wir kochen regional!*

**Vorspeisen / Kleine Speisen**

Hokkaido Süppchen Mango / Erdnuss	9,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	14,50
Ziegenfrischkäse in der Feige gratiniert Feigen Confit / Rucola / Parmesan Chip	Vsp 11,50 16,50
Avocado Mousse Flusskrebse / geröstete Pflaumen Walnusskrokant	Vsp 13,50 17,50
Kürbis Risotto Getrocknete Tomaten / Zucchini / Petersilie frittiert	Vsp 10,50 16,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	13,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	18,50
Beilagen Salat	5,50

## Hauptgang

Rheinischer Sauerbraten (Simmental) Rotkohl / Spätzle	24,00
Kalbsrückensteak (Simmental) Spitzkohl / Bratkartoffel / Cognacrahm	26,00
Tagesfisch (Giershofen) Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce	26,00 18,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes oder Gratin	17,90
Schnitzel Champignon Rahm Pommes oder Gratin	19,90
Angus Rumpsteak (Eifel-Prüm) Lebkuchen-Gewürzkruste / Spitzkohl Schupfnudeln/ Cognac Rahm	29,90
Geschmorte Lammkeule (Eifel-Prüm) Ratatouille / Rosmarinkartoffeln	24,50
Crespelle gefüllt Blattspinat / Ricotta / Kürbispüree Tomaten Sugo	21,00

**Wildgerichte nach Tagesempfehlung  
(Wer weiß schon was der Jäger erlegt 😊)**



## Dessert

Orangen-Gewürz Pana Cotta  
Schokoladenkuchen/ Kardamom-Vanillesauce 9,50

Mousse von der Tonkabohne  
Pistazieneis / Glühweinbirne 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.