



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Süppchen vom Winterspargel Schwarzbrot Croutons	9,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	14,50
Ziegenfrischkäse im Creme Champignon gratiniert Warmer Blattspinat / (Speck)Dressing/ Feigensenf	Vsp 13,50 17,50
Duo vom Lachs Mousse und gebeizt Rucola / Kaviar	Vsp 14,50 19,50
Waldpilz Risotto Panierte Auberginen / Thymian	Vsp 14,50 18,50
Oma´s Kohlroulade Kartoffelpüree / Schmorzwiebeln	16,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	18,50
Beilagen Salat	6,50

Hauptgang

Rinderroulade (Simmental) Rahmwirsing / Kartoffelpüree	25,00
Carré vom Eifler Glücksschwein Geschmorter Weißkohl / Bratkartoffel / Senfsauce	26,00
Tagesfisch (Giershofen) Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce	26,00 19,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	19,90
Supreme vom schwarzen Prachthahn (Alfred Nolden-Rheinbach) Basmatireis / geschmorte Paprika / Curryrahm	25,00
Hirschgulasch (Eifel-Prüm) Rosenkohl / Schupfnudeln / Preiselbeeren	24,50
Crespelle gefüllt Schmorgemüse / Auberginen Püree Parmesanschaum	21,00



Dessert

Crème Brûlée 10,50
Baileys Eiscreme / Amaretti

Mousse au Chocolate 10,50
Gebratene Kokos Ananas / Vanillesauce

Bollheimer Käseauswahl (Oberelvenich) 13,50
Feigensenf

Dein Event

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

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