



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Spargelsüppchen Serano Schinken	10,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art „, pikant – scharf	14,50
Ziegenfrischkäse gratiniert Rhabarber Kompott / Pumpnickel / Rucola Wasabi Erdnüsse	Vsp 14,50 18,50
Emder Matjesfilets Bratkartoffeln / Preiselbeer-Meerrettichsahne	16,50
Spargelsalat Burrata / Kirschtomaten / Basilikum / Pinienkerne	Vsp 12,50 16,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	15,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	18,50
Beilagen Salat	6,50

Hauptgang

Geschmorte Lammkeule (Ahrtal) Ratatouille / Rosmarinkartoffeln	25,00
Angus Rinderfilet (Eifel-Prüm) 200g Bärlauchkruste / Kartoffelgratin / Spitzkohl / PfefferJus	38,00
Tagesfisch Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce	26,00 21,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	19,90
Kotelett vom Eifler Glücksschwein Schmorzwiebeln / Wirsinggemüse / Bratkartoffel	21,00
Angus Rinderroulade (Eifel-Prüm) Kartoffelpüree / Wirsinggemüse	24,50
Sellerie Schnitzel Bärlauch Risotto / geschmorte Paprika	18,50

Alle Speisen wahlweise mit:

Porzer Spargel / Sc. Hollandaise / kleine Kartoffeln
Aufpreis
6,50 Euro



Dessert

Crème Brûlée
Erdbeeren / Vanilleeis 10,50

Mousse au Chocolate
Rhabarberkompott / Eierliköreis 10,50

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.