



*Wir kochen regional!*

### **Vorspeisen / Kleine Speisen**

Spargelsüppchen Serano Schinken	12,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	16,50
Ziegenfrischkäse im Filoteig gebacken Pfeffrige Wassermelone / Rucola Feigensenf	Vsp 15,50 19,50
Lachstartar in Roter Bete gebeizt Avocado-Mango Salat / Minz Dressing / Kartoffel Chips	18,50
Spargelsalat Burrata / Kirschtomaten / Basilikum / Pinienkerne	Vsp 14,50 18,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	15,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	19,50
Beilagen Salat	6,50

## Hauptgang

Tranche vom Kalbsrücken (Ahrtal) Wirsinggemüse / Hasselback´s Ofenkartoffeln	28,00
Angus Rumpsteak (Eifel-Prüm) 250g Pfefferkruste / Bratkartoffel / Spitzkohl	32,50
Tagesfisch	28,00
Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	21,90
Risotto mit Porzer Spargel Ofenpaprika / Zucchini	21,00
Brust vom Kikok Huhn Bandnudeln / Gorgonzola Pfefferrahm gebackene Kirschtomaten	24,50
Münsterländer Kalbstafelspitz Bouillon Kartoffeln / Meerrettich Sauce Rote Bete	24,50
Porzer Spargel / Sc. Hollandaise / kleine Kartoffeln	18,50
...mit zweierlei Schinken	24,50

Alle Speisen wahlweise mit:

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



## Dessert

Himbeer Panna Cotta Mango Eis / Schokolade	10,50
Erdbeer-Blätterteig Schnitte Vanillesahne / Pistazieneis	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.

