



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Pfifferling Rahmsüppchen Serano Schinken	12,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	16,50
Ziegenfrischkäse überbacken Lauwarmer Spinatsalat / Speckdressing Feigensenf	Vsp 15,50 19,50
Lachstartar in Roter Bete gebeizt Avocado-Mango Salat / Minz Dressing / Kartoffel Chips	18,50
Pfifferlingsalat Burrata / Kirschtomaten / Rosmarin / Croutons	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

Rücken vom Weidelamm (Ahrtal) Rosmarinkartoffel / Ratatouille	31,00
Gegrilltes Flank Steak vom Rind (Eifel-Prüm) Chimichurri Kräuter Dip / Folienkartoffel / Tomaten Ragout	28,50
Tagesfisch	28,00
Blattspinat gratiniert / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	21,90
Pfifferling Risotto Panierte Auberginen / Ofentomaten	21,00
Currygeschnetzeltes von der Maispoularde Basmatireis / geschmorte Paprika	22,50
Kotelett vom Eifler Glücksschwein Kartoffel-Zwiebel Püree Spitzkohl / Senfsauce	25,50



Dessert

Orangen Creme Brûlée Kokos Eis / Erdbeeren	10,50
Warmer Schokoladenkuchen Mango / Himbeer Sorbet	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.